

Narandžasta krem corbica



Sastojci

Potrebno je:

- 1 crni luk
- 2-3 šargarepe
- 2-3 krompira
- 1-2 tikvice
- 1 kocka za supu (gove?a, juneca)
- 1 pavlaka
- so
- biber
- zacín (po želji)
- peršun ili bosiljak

Priprema

Izdinstati luk, krompir iseci na kocke, šargarepu izrendati. U posebnu šerpu skuvati bujon (gove?i, juneci). Tikvice iseci na kocke, malo posoliti i ostaviti da se ocede.

Kad je luk gotov, dodati krompir, šargarepu i još malo dinstati, uz mešanje, zatim sipati bujon (slobodno dodati još vode), kuvati dok krompir ne omekša. Tikvice dodati kad je krompir kivan, kuvati ih jos 15-ak minuta na laganoj vatri. Dodati zacine po želji.

Procediti corbu, u blenderu izmiksati povrce i vratiti ga u šerpu, na laganu vatru.

U posebnu ciniju, odvojiti kutlacom malo corbe i dodati 2-3 kašike pavlake sjediniti masu i vratiti je u corbu.

Pre služenja dodati svež peršun ili bosiljak. Prijatno.