

Narandžasta krem corbica



Sastojci

Potrebno je:

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

Preparacija

Izdinstati luk, krompir iseci na kocke, šargarepu izrendati. U posebnu šerpu skuvati bujon (govei, 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 kuvan, kuvati ih još 15-ak minuta na laganoj vatri. Dodati zacine po želji.

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

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

Pre služenja dodati svež peršun ili bosiljak. Prijatno.