

orba sa celerom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manjiceler
- **1** krompir
- **1** glavica crnog luka
- **po malo** so
- **po malo** bibera
- **po malo** suvi biljni zacin
- **1** **caša** jogurta
- **2** **kriške** prepečenog hleba

Priprema

U slanoj vodi dodati očišćen i na kocke isecen, celer, krompir i luk. Skuvati da omekšaju. Kada je povrce omekšalo izvadite par komada celera i ostavite sa strane. Kuvano povrce izblendirajte ili izmiksajte štapnim mikserom. Vratite nazad u šerpu da prokljuca. Pozacinite i dodajte bibera. Vratite i one komade (kockice) koje ste ostavili sa strane. Kriške hleba ispecite na kockice i zapecite desetak minuta u rerni. Sipajte u tanjir i pomešajte sa nekoliko kašika jogurta i nekoliko kockica prepečenog hleba (krutona). Služite toplo.

Savet