

Vitaminska potaž corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **malo** maslinovog ulja
- **1/3** glavice crvenog radica
- **1/3** glavice komoraca
- **1/3** veceg celera
- **1/4** glavice kupusa
- **1** veći brokoli
- **nekoliko** cvetova karfiola
- **2** šake spanaca
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu**
- suvi biljni zacin
- karfiol
- origano
- bosiljak
- seckan svež peršun

Priprema

Povrce oprati i iseci na sitne komade. U šerpu sipati malo ulja, dodati svo povrce pa naliti vodom. Posoliti i dodati zacine po ukusu. Kuvati nekih pola sata, 45 minuta dok se povrce dobro skuva.

Kada se povrce skuvalo polovinu corbe prosuti da ne bi bila retka. Uzeti štapni mikser i izblendirati. Vratiti na ringlu i sipati pavlaku za kuvanje. Kada provri skinuti sa vatre i posuti svežim peršunom po želji. Prijatno!

Savet

Ova ?orba je prava vitaminska bomba. Što više povr?a to bolje.Mogu se dodati i pe?urke, arti?oka, špargla, tikvice...Niskokalori?na je tako da je možete jesti koliko god želite...