

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** veci brokoli
- **nekoliko** cvetova karfiola
- **2 šake** spanaca
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **po ukusu** so
- suvi biljni zacin
- karI
- 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 povra to bolje. Mogu se dodati i peurke, artioka, špargla, tikvice... Niskokalorina je tako da je možete jesti koliko god želite...