

## *Krem corba sa dimljenim lososom*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** belog krompira
- **80 g** crnog luka
- **80 g** šargarepe
- **60 g** korena celera
- **1/2 vezice** iseckanog, peršuna
- **120 g** dimljenog lososa
- **80 ml** ulja
- **1 kašičica** kurkume
- **1/2 kašičice** sveže, mlevenog crnog bibera
- **1/2 kašičice** mlevenog kima
- **2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- voda

### **Priprema**

Krompir ocistiti, iseci na tanke krugove, prelit ga vodom i ostaviti na stranu. U dublju posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Šargarepu, crni luk i koren celera ocistiti, pa šargarepu iseci na krugove, a crni luk i celer na kockice.

Na zagrejano ulje staviti iseckani celer, crni luk i šargarepu. Proinstati, oko pet minuta. Krompir procediti i staviti u povrce. Promešati. Preliti vrelom vodom, toliko, da povrce bude pod vodom. Dodati polovinu iseckanog peršuna, biber, kurkumu, kim i suvi biljni zacin. Promešati, poklopiti i na tihoj temperaturi kuvati dok povrce ne omekša.

Zatim smesu skloniti sa šporeta i izmiksati rucnim blenderom. Vratiti posudu, ponovo, na šporet, dodati pavlaku za kuvanje (ako želite re?u corbicu dodati još malo vode - ja nisam dodavala), promešati i kuvati dok ne provri.

Šniclu dimljenog lososa iskidati na komadice i ubaciti u corbu. Posuti preostalim peršunom, promešati i poslužiti. Ko želi može u corbu, kada se sipa u tanjir, dodati i sok od limuna. Uživajte u ukusu - corbica je fantastična!!

## **Savet**