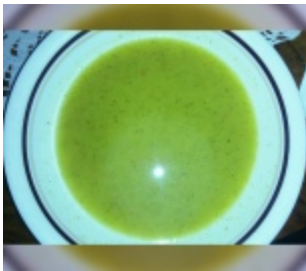


Vitaminska krem corba od brokolija



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1 srednja glavica (50g)** crnog luka
- **1 veci cen** belog luka
- **2 srednje (25 g)** šargarepe
- **1 parce (50 g)** celera
- **1 veci (75 g)** krompir
- **250 g** brokolija
- **3 kašičice** soli
- **2 l** vode
- **po želji** bibera

Priprema

Na maslinovom ulju malo prodinstati luk, dodati na kolutove seckanu šargarepu, celer na kockice, beli luk na listice. Sve vreme nalivati po malo vode od 1l. Zatim dodati na kockice iseckan krompir, i na kraju brokoli, uliti sav ostatak od vode, da ogrezne, sipati kašičicu soli i ostaviti da se krcka dok povrce ne omekša. Kad je gotovo, štapnim mikserom dobro usitniti povrce, vratiti na ringlu, dodati još 1l vode, 2 kašičice soli i pobiberiti, ostaviti da baci kljuc, i corbica je gotova! Prijatno! :)

Savet

Ova orba je veoma laka za pripremu, jako je ukusna, a što je najvažnije zdrava i puna vitamina. :) Ja sam pisala sastojke i u gramima, ja sam svoje sve izmerila i dobila ovu orbicu, ali vi možete uvek spram sebe, nema tu

puno grešaka. :)