Krem corbica od spanaca

težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja glavica**crnog luka
- **1/3 struka**praziluka
- **3 cena** belog luka
- **1 srednja**šargarepa
- **1 manji**krompir
- **1 kašika** suvog zacina
- **1/2 kašike**aleve paprike
- **150 g**svežeg spanaca
- **10 g**maslaca
- **500 ml**vode
- **3 kašike**pavlake
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so

Priprema

Povrce iseci na krupnije komade. Naliti vodu, dodati zacine i staviti da se kuva oko 15 minuta.

Dodati ocišcene i oprane listove spanaca. Nastaviti sa kuvanjem oko 5 minuta.

Skloniti sa ringle, izvaditi povrce. Kratko prohladiti. Povrce staviti u blender izblendati.

Dobijenu kašu vratiti u vodi u kojoj se kuvalo povrce. Pustiti da provri. Kad provri dodati kockicu maslaca

izmešati i skloniti sa ringle.

Servirati i služiti toplu corbicu uz dodatak pavlake a može i sira.

Savet

Sve oko pripreme raditi dok je orba još vrua. orbu ne grejati. Može se služiti i hladna, po izboru.