

Prežgana corba sa karfiolom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Priprema:

- **50 ml** ulja
- **4 kašike** brašna
- **2 kašike** aleve paprike
- **2 kašice** soli
- **1/2 kašice** mlevenog bibera
- **2 kašice** suvog biljnog začina
- **1 prstohvat** peršunovog lista
- **1 prstohvat** bosiljka
- **oko 1,5-2 l** vode
- **1/2 manje** glavice karfiola

Priprema

U dublju šerpu ili lonac sipati ulje i zagrejati ga na umerenoj temperaturi.

Kada je zagrejano, dodati brašno i neprestano mešati varjacom, da se ne naprave grudvice i da se brašno ravnomerno proprži.

im se masa izjednaci, dodati alevu papriku i nastaviti mešanje.

Kada je i paprika propržena, postepeno nalivati po malo hladne vode i mešati varjacom da se gusta masa ravnomerno razreuje. Kada je dovoljno razreena, naliti svu vodu.

Posoliti, dodati suvi zacin i biber.

Dodati i malo suvog bosiljka i seckanog peršunovog lista.

Poklopiti i ostaviti da provri.

Karfiol oprati i podeliti ga na cvetice.

Kada corba provri, smanjiti temperaturu i dodati cvetice karfiola.

Kuvati još oko 15 minuta, dok karfiol ne omekša.

Savet

orba na kojoj su odrastali naši preci... prenosila se sa kolena na koleno, do današnjih dana... može joj se nešto i dodati od sastojaka, ali ukus ostaje nepromenjen, koji je uz brzinu pripreme svrstava u favorite, kako u posnim danima, tako i svakodnevno...