

Krem corba sa povrćem



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za corbu:

- **malomasnoce**
- **1 glavica** crnog luka
- **2-3 cen**abelog luka
- **1/2 štruk**apraziluka
- **2 list**alovora
- **2** krompira (srednje velicine)
- **malobibera**
- **malosoli**
- **malo** suvog biljnog zacina
- **malokurkume**
- **malo** suvog bosiljka
- **1 pakovanj**e mešavine smrznutog povrca
- **2 d**lpileceg bujona (goveeg)
- **po potrebi** vode
- **2 kašik**e testa - tarane
- **1** žumance
- **1 puna kašik**a kisele pavlake
- **1 kašic**a gustina

Priprema

Na malo masnoce na srednjoj temperaturi kratko propržiti sitno seckani crni luk, dodati mu propasirani belu luk i seckani praziluk. Dodati lovor i zacine, pa zatim dodati krompir na kockice, promešati i par minuta prodinstati. Staviti kašičicu gustina, promešati, dodati smrznuto povrće. Sve promešati i naliti bujon i malo vode. Kad provri dodati vode i krckati da se povrće skuva, dodati taranu. Po potrebi doliti vode i zaciniti ako je potrebno. Pred

kraj umuti žumance sa pavlakom pa dodati corbi uz mešanje. Prokrckajte malo i sklonite sa vatre, poslužite i uživajte.

Savet

Ova orba je lagana, vrlo ukusna. Deca je pojeđu iako nebozavaju povre. Probajte.