

Krem corba od cukina



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g (1 kom)**cukini tikvica
- **140 g (1 kom)**krompira
- **100 g (1 manja)**šargarepe
- **1 cen**belog luka
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **malomaslinovog** ulja
- **300 ml**vode
- **maloseckanog** svežeg bosiljka
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **50 ml**vode

Priprema

Tikvicu oprati pod tekućom vodom i iseci prvo na ploške, pa trake i na kraju sitne kockice. Krompir oljuštiti i iseci na sitne kockice. Šargarepu oprati i iseci na sitne kockice. Beli luk sitno iseckati. Sveži bosiljak sitno iseckati (4 lista ostaviti za ukrašavanje). U šerpi zagrejati maslinovo ulje i staviti sitno iseckanu šargarepu, tikvice i krompir.

Povrce promešajte.

Šerpu poklopite i dinstajte 5 minuta. Skinuti poklopac dodajte vode samo toliko da pokrije povrce (cca 300 ml.).

Dodati iseckani beli luk, so i biber, poklopite i kuvajte 25 min, odnosno dok šargarepa ne mekša. Izvadite povrce rupicastom kašikom. Povrce usitnite štabnim mikserom i vratite u šerpu u kojoj se kuvalo. Posudu od štapnog miksera isperite kružno sa 50 ml vode koju stavite u šerp sa krem corbom te dodajte pavlaku za kuvanje. Kuvajte na laganoj vatri dok ne prokljuca (5 minuta). Sklonite sa vatre, prebacite u posudice za serviranje i ukasite listovima svežeg posiljka te poslužite toplo.

Savet

Na pijaci sam kupila 3 predivne zelene tikvice i odluila sam da jednu iskoristim da napravim orbu. Do sada nikada nisam pravila orbu od tikvica pa sam proitala mnogo recepata i onda napravila svoju verziju i po meni veoma uspešno.