

Krem corba od spanaca



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 gspanaca**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2šargarepe**
- **2 cenabelog luka**
- **2 kašikebrašna**
- **1/2 kašikemlevene paprike**
- **po potrebiulja**
- **3 kašikekisele pavlake**
- **1jaje**
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **po potrebibibera**

Priprema

Ocistiti i oprati spanac. U šerpu sipati malo ulja, kad se zagreje dodati sitno iseckan crni luk. Kad se malo proprži dodati sitnije iseckanu šargarepu propržiti i dodati beli luk i posle par minuta dodati brašno i mešati dok ne dobije lepu žuckastu boju. Kad se brašno ispržilo dodati mu alevu papriku promešati malo i naliti 2 litra vode i ostaviti da provri. Kad corba provri smanjiti temperaturu i dodati usitnjeni spanac. Posoliti i pobiberiti corbu idodati malo suvog biljnog zacina i kuvati tako oko 30 minuta. Kad je corba gotova umutiti 1 jaje sa 3 kašike pavlake i polako umešati u vrucu corbu.

Savet

Pavlaku ako ne volite ne morate stavljati u celu corbu moze svako staviti u svoj tanjur a ukusna je i bez pavlake.