

Posna krem corba



Sastojci

Potrebno je:

- 2 veka struka praziluka
- 2 vece glavice crnog luka
- 300 g korena celera
- 200 g paškanata
- 300 g + 200 g šargarepe
- 500 g tikvica
- 450 g graška
- 100 g komadica soje
- 500 g fileta somovine
- 100 g obarenog pirinca
- peršunovo i celerovo lišće
- lolber
- 2 kocke za supu (povrce)
- 3 kašike palmine masti
- so
- biber
- suvi biljni zacín
- 1 limun

Priprema

Povrce ocistiti i iseci na komade. U šerpu staviti luk, praziluk, celer, paškanat, 300 g šargarepe i tikvice, naliti sa 1 l.vode i kuvati 30 minuta, da povrce omekša.

Za to vreme staviti 1 l vode da provri sa vegetom i u njoj kratko kuvati komadice soje.

Filete somovine iseckati na male kockice i na 3 kašike palmine masti, staviti da se proprže. Pred kraj u

somovinu dodati i ocedjene kockice soje. Vodu ne bacati, ostaviti je.

Skuvano povrce izmiksirati u blenderu ili sa stapnim mikserom, pa dodati 200 g šargarepe, iseckane na male kockice, grašak, kocke za supu, zacine po ukusu i peršunovo i celerovo lišće, lolber, naliti sa vodom u kojoj se kuvala soja, pa poklopiti i kuvati još 30 minuta, povremeno mešajući.

Nakon toga dodati pripremljenu soju i somovinu zajedno sa masnocom, obareni pirinac, naliti sa 3 l vode i ostaviti da provri, jos jedno 30 minuta.

Na kraju u corbu dodati sitno iseckan limun zajedno sa korom.