

orba od karfiola (9)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavicakarfiola
- **1** glavicaluka
- **2** štapkecelera
- **2** mrkve
- **100 g**slanine
- **2** lista lovora
- **2** l povrtnog temeljca
- **150 ml** vrhnja, tekućeg
- so
- biber
- muskatni orašćic
- peršun
- **50 ml** ulja

Priprema

Isjeckati svo povrce na sitnije komadice. U vecoj šerpi najprije propržiti pancetu ili slaninu, pa je izvaditi van i ostaviti na stranu. U istu šerpu dodati 2 žlice ulja i isjeckano povrce te pržiti da malo postakli i pustiti miris, što znaci da se može dodati povrtni temeljac. Dodati lovorov list i poklopiti i pustiti da zakuha. Kada je pocelo kuhati, smanjiti temperaturu i kuhati na laganoj vatri još 30-ak minuta, dok povrce omekša! Na kraju dodati vrhnje i zaciniti po ukusu. Servirati posuto isprženom slaninicom i malo isjeckanog peršuna.

Savet