

Krem corba sa brokolijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brokolija
- **2** veće šargarepe
- **1** veći krompir

Ostalo:

- **1** manja glavica crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **500 ml** pavlake za kuvanje

Priprema

Luk crni i beli i šargarepu u secku iseckati što sitnije. U šerpicu sipati i dinstati kratko. Dodati opran brokoli (cvetove brokolija iseci i oprati) i dodati sitno seckani krompir. Sve zajedno ubaciti u šerpu. Naliti sa 1 litre vode. Dodati so, suvi biljni zacin i biber po ukusu. Poklopiti i kuvati 50 minuta. Zatim blenderom sve izgnjeciti. Voda ce dosta isparati. Naliti pola litre pavlake za kuvanje. Servirati sa brusketama.

Savet

Bruskete možete kupiti gotove ili napraviti sami.