

## ***?orba od karfiola (2)***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 glavica karfiola
- 2 jajeta
- 2 kašike brašna
- 1 kašika masti
- 1 čaša kisele pavlake
- so

### **Priprema**

Jednu veću ili nekoliko manjih glavica karfiola očistiti od spoljnih listova i korenja, oprati, obariti i propasirati. U šerpu staviti kašiku masti ili ulja, zagrejati, dodati dve kašike brašna i propržiti ga, ali tako da ostane svetle boje. Dodati propasiran karfiol, posoliti, promešati ga sa zaprškom i naliti gove?om supom (može supa u kocki) ili vodom u kojoj se bario karfiol. U činiju za supu izmešati dva žumanceta sa pola čaše kisele pavlake i pomalo sipati u corbu, neprestano mešajući da se ne bi jaja zgrušala.