

orba od karfiola (2)



Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Jednu vecu ili nakoliko manjih glavica karfiola ocistiti 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 goveom supom (može supa u kocki) ili vodom u kojoj se bario karfiol. U ciniju za supu izmešati dva žumanceta sa pola caše kisele pavlake i pomalo sipati u corbu, neprestano mešajuci da se ne bi jaja zgrušala.