Krem corba od brokolija



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šargarepe
- **300 g**brokolija
- **100 g**celera
- **2 kašike**ovsenih pahuljica
- **2 kašike**ulja
- **1/2 kasicice**kima
- **po ukusu**so i biber

Priprema

Polovinu kolicine šargarepe i korena celera iseckati na sitnije kockice i propržiti nekoliko minuta na vrelom ulju zajedno sa kimom. Nakon toga sipati oko 1,5 litar vode, dodati i ostatak celera i šaragarepe. Kuvati oko deset minuta, pa dodati brokoli i pahuljice. Kuvati dok povrce ne omekša, ali ne treba da bude prekuvano. Izvaditi velike komade šargarepe i celera, i nekoliko cvetova brokolija. To izmiksati, pa vratiti u corbu i kuvati još nekoliko minuta. Dodati so i biber.

Savet