

Krompir corba



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavic** crnog luka
- **2 veće** šargarepe
- **3-4** krompira
- **1** čašamlijeka
- **1,5 dl** pavlake za kuvanje
- **zacin** iso
- biber
- mješavina zacina
- slatki curry
- peršun

Priprema

Na malo ulja prodinstati sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast dodati i na sitne kockice sjeckane šargarepe.

Zatim dodati i krompir rezan na kockice, pa sve zaciniti zacinama.

Preliti sa vodom, pa kuhati dok krompir ne bude kuhan. Zatim dosuti mlijeko i pavlaku, pa još kratko kuhati.

Savet