

Krem corba od karfiola



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veka glavicakarfiola** (oko 1kg)
- **4 kašikebrašna**
- **5 kašikamaslinovog ulja**
- **2 manješargarepe**
- **250 mlmleka**
- **2-3 kašikekisele pavlake**

Priprema

Na ulju propržiti brašno, dodati rendanu šargarepu, bujon u kome se predhodno kuvao karfiol i mleko. Kuvati dok šargarepa ne bude kuvana, zatim dodati cvetice obarenog karfiola i suvog zacina. Pavlaku pomešati sa malo bujona od karfiola i sipati u corbu, kuvati nakon toga jos 10-ak minuta.

Savet