

# **Kupus corbica**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1/2 kg**slatkog kupusa
- **1 srednja**šargarepa
- **1 srednjiperšun**
- **1 listlovora**
- **2 kašike** ulja
- **2 kašike** brašna
- **malosoli**
- **malo** bibera
- **malobiljnog** zacina
- **maloperšunovog** lista

## **Priprema**

Kupus iseci na kocke, ne preterano sitno. Odstraniti koren i sve one korenaste delove lista. Šargarepu i zelen iseci na kockice. Sve staviti u šerpu i naliti vodom da prekrije kupus. Staviti lovor, zaciniti i kuvati nekih pola sata, dok kupus ne bude mekan. Kad je kupus kuvan izvaditi lovor. U drugu šerpu staviti dve kašike ulja i dodati brašno pa propržiti sipati kupus sa corbom u kojoj se kuva. Promešati i izmiksati štapnim mikserom. Kuvati oko 5 minuta i posoliti po potrebi i dodati malo peršunovog lista.

## **Savet**

Po želji, orbicu možete servirati sa krutonima.