

Kupus corbica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**slatkog kupusa
- **1 srednja**šargarepa
- **1 srednji**peršun
- **1 list**lovora
- **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 kuvao. 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.