

## ***Krompir crem corba***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 g** krompira
- **100 g** šargarepe
- **100 g** zelena
- **100 g** praziluka
- **1 glavic** crnog luka
- **1** **čašic** kisele pavlake
- **2** **kašic** ulja

#### **Zacini:**

- **po ukusu**
- **po ukusu** mešavina začina
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** mešano suvog milja

### **Priprema**

Iseci povrce na kockice.

U šerpu dodati ulje da se ugrije dodati crni luk da se prži kada luk porumeni dodati povrce 1/2 l vode poklopiti i ostaviti da se kuva kad povrce skroz oomekša. Skinuti sa vatre i štapom za miksiranje izmiksirati masu da postane pire. Ko nema mikser može sa pasiom za pire krompir ispasira povrce.

U izmiksiranu masu dodati vode da bi se corba razradila. Dodati vode po ukusu i dodati zacine. Prokuvati, kiseli pavlaku izlupati viljuškom i dodati u corbu. Servirati posuti malo biber i peršun. Prijatno.

## **Savet**

Beli krompir bi bio najbolji za ?orba.