

# **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 glavicacrnog luka**
- **1 cašicakisele pavlake**
- **2 kašikeulja**

### **Zacini:**

- **po ukususo**
- **po ukusumešavina zacina**
- **po ukusubiber**
- **po ukusumešano suvog milja**

## **Priprema**

Iseci povrce na kockice.

U šerpu didati ulje da se ugreje 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 miksimiranje izmiksirati masu da postane pire. Ko nema mikser može sa pasirom za pire krompir ispasira pivrce.

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.