

Jesenja corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kašika** putera
- **2 kašike** brašna
- **300 g** krompira
- **300 g** karfiola
- **1** rendana šargarepa
- **1** jaje
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- peršun svež

Priprema

Šargarepu oprati ocistiti i izrendati na sitno rende. Krompir oprati i seckati na kockice. Karfiol oprati i malo krupnije iseckati. Na puteru propržiti brašno. Odmah dodati krompir i zacine pa lagano promešati sipati 1 litar hladne vode. Promešati varjacom i pusti da provri. Kad provri dodati karfiol. Krckati 30 minuta. U manjoj posudi jaje umutiti sa viljuškom pa lagano sipati u corbu. Krckati još 3 minuta. orbu poslužiti sa kockicama prepečenog hleba. Prijatno!

Savet