

Krem corba kelj i batat



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastoјci

Potrebno je:

- **1batat**
- **1krompir**
- **1cvet karfiola + lišće karfiola**
- **1-2 listakelja**
- **1/2 prutapraziluka**
- **1 cenbelog luka**
- **2 kašiciceamaranta**
- **2 kašikedomaceg zacina ili suvi zacin**
- **1 kasicicakokosovog ulja**
- **1 komadbelog starog sira**
- **maloprepecenog susama**

Priprema

Na kokosovom ulju propržiti iseckan praziluk i beli luk, dodati domaci zacin/suvi zacin i naliti malo vode, kuvati kratko, dodati na kocke secen batat, krompir, cvetice i listove karfiola i secen list kelja.

Kuvati 15-tak minuta, pa dodati i amarant, kuvati još 15 minuta. Skloniti sa ringle, štapnim mikserom usitniti povrce u krem corbu.

Servirati corbu na tanjur, u sredinu narendati malo sira, a obod tanjira dekorisati pecenim susamom. orbu poslužiti sa domaćim crnim hlebom.

Savet

Amarant sadrži bogat sadržaj kalcijuma, gvožđa, belancevina, esencijalnih kiselina, ova biljka ne sadrži gluten.