

Krem corba od povrca



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**tikvica
- **300 g**krompira
- **70 g**celera
- **160 g**šargarepe
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **1,2 l**govee supe
- (od 2 kockice za goveu supu)
- **1 kašika**iseckanog peršuna
- **50 ml**ulja
- suvi biljni zacin
- sveže mleveni biber

Priprema

Tikvicu i krompir ocistiti i iseci na kockice, šargarepu i celer, takoe, ocistiti i izrendati na krupnu stranu rendeta.

Staviti ulje u dublu posudu i zagrejati ga. Na zagrejano ulje propržiti, malo, šargarepu i celer. Dodati krompir i tikvicu i dinstati, uz povremeno dodavanje vode, po potrebi.

Kada povrce bude napolna dinstano naliti goveu supu (u 1,2 l vrele vode rastvoriti dve kockice za goveu supu) i kuvati dok ne omekša.

Omekšalo povrce procediti i izblendati, sa malo tecnosti. Vratiti u corbu, u kojoj se kuvalo, dodati biozacin i

sveže mleveni biber, po ukusu, i kratko prokuvati.

U gotovu corbu umešati pavlaku za kuvanje, pustiti da provri, posuti iseckanim peršunom i skloniti sa vatre. Poslužiti uz domaci hleb i salatom, po želji.

Savet