

Krem corba sa dimljenim lososom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**belog krompira
- **80 g**crnog luka
- **80 g**šargarepe
- **60 g**korena celera
- **1/2 vezice**iseckanog, peršuna
- **120 g**dimljenog lososa
- **80 ml**ulja
- **1 kašicu**cakurkume
- **1/2 kašicu**cesveže, mlevenog crnog bibera
- **1/2 kašicu**cemlevenog kima
- **2 kašicice** suvog biljnog zacina
- **100 ml**pavlake za kuhanje
- voda

Priprema

Krompir ocistiti, iseci na tanke krugove, prelit ga vodom i ostaviti na stranu. U dublju posudu sipati ulje i staviti da se zagreje. Šargarepu, crni luk i koren celera ocistiti, pa šargarepu iseci na krugove, a crni luk i celer na kockice.

Na zagrejano ulje staviti iseckani celer, crni luk i šargarepu. Prodinstati, oko pet minuta. Krompir procediti i staviti u povrce. Promešati. Preliti vrelom vodom, toliko, da povrce bude pod vodom. Dodati polovinu iseckanog peršuna, biber, kurkumu, kim i suvi biljni zacin. Promešati, poklopiti i na tihoj temperaturi kuvati dok povrce ne omeša.

Zatim smesu skloniti sa šporeta i izmiksati rucnim blenderom. Vratiti posudu, ponovo, na šporet, dodati pavlaku za kuhanje (ako želite reu corbicu dodati još malo vode - ja nisam dodavala), promešati i kuvati dok ne provri.

Šniclu dimljenog lososa iskidati na komadice i ubaciti u corbu. Posuti preostalim peršunom, promešati i poslužiti. Ko želi može u corbu, kada se sipa u tanjur, dodati i sok od limuna. Uživajte u ukusu - corbica je fantasticka!!

Savet