

Vesela corbica za mališane



Sastojci

Potrebno je:

- 1 komad mesa (pileci file ili teletina ili junetina ili piletina sa dodatkom junetine ili teletine)
- 1 glavica crnog luka
- 2-3 šargarepe (po ukusu)
- 1 veci krompir
- 1 manja tikvica
- 3-4 cvetica brokolija
- 3-4 cvetica karfiola
- 3-4 šampinjona
- 1 koren celera
- peršun
- suvi biljni zacin
- 1 kocka za supu
- 1 lovorov list

Za zapršku:

- 1 kašika brašna

Za knedlice:

- 1 jaje
- 6-7 kašicica griza

Priprema

Staviti meso u šerpu, naliti vodom i uključiti da se kuva.

U ciniju izrendati šargarepu, krompir, tikvicu i ubaciti u šerpu sa mesom. Ubaciti zatim i brokoli, karfiol, šampinjone i celer i zaciniti suvim biljnim zacinom i kockom za supu.

Kuvati dok povrce ne omekša skroz, a zatim ga izvaditi i nožem i viljuškom isitniti, izgnjeciti, pa vratiti u šerpu.

Kada je meso kuvano, izvaditi ga i isitniti što sitnije, pa vratiti u šerpu. Dodati peršun i lovorov list.

Supa je gotova. :)

orbicu možete i ovako jesti, bez zaprške, a možete je zapržiti dodatkom, 1 kašike brašna, razmucenog u šolji vode, (ulje ne stavljam uopšte, dovoljno je ulja iz mesa).

orbici možete dodati i knedlice, koje je najbolje prvo njih napraviti (umešati jaje i griz i ostaviti da odstoji taman toliko dok se supa ne spremi), pa ubacivati najmanjom kašicom male knedlice (ispadnu oko 25-30 komada, zavisi od velicine jajeta). Kuvati još par minuta i isključiti ringlu i poklopiti šerpu..

Ovu corbicu spremam baš gusto (a vi možete po ukusu doliti još vode), jer je idealna za mališane (moju ceru od 20 meseci), kojima je sama po sebi corbica dovoljna za jedan obrok, kao i za velike probirljivce (kao moj 5 godišnji sin, a vala i moj muž), jer se rendano ne može izdvajati, šta se ne voli iz nje ;).

Povrce možete umesto rendanja, seci na sitne kockice i isto je vrlo lepa na izgled (i ukus), samo zahteva malo više vremena.

I još nešto.. može se kombinovati šta god od povrca.. po ukusu.. ko šta voli... Prijatno !