

## Prolećna corba

Obilje povrca...preostaje nam samo da ih kombinujemo

**1** Sragarepu ocistiti i iseci na kolutove.Krastavac dobro oprati i takodje iseci na kolutove.Celer i papriku ocistiti,oprati i iseckati na komadice.Cvetove karfiola razdeliti na najsitnije cvetice i oprati.

**2**

**3**

**4** U pilecu supu ubaciti pripremljeno povrce da se kuva.Dodato ociscenu,celu glavicu crnog luka i par cenova belog luka.

**5**

**6**

**7** Kada se povrce skuva izvaditi beli i crni luk,zaciniti corbu i sluziti toplu.

### Sastojci:

sargarepe 2 velike  
krastavac 1  
crvena paprika 1  
karfiola nekoliko cvetova  
korena celera 1/4  
crnog luka 1 glavica  
pilece supe 750 ml  
so,biber  
belog luka par cenova

### Napomena:

Crni i beli luk dodaju se samo radi ukusa i mirisa,ali ako neko voli da ih jede mogu se ostaviti u corbi.