

Krem corba od brokolija

mmmmmmmm :)))

1 Iseckati crni luk i dinstati ga na ulju i malo vode pa dodati brokoli koji je isecen odnosno kome su cvetovi razdvojeni (ne mora jako sitno). Ostaviti da se kuva dok ne omeksa oko 20min. i dodati malo suvog zacina i soli.

2

3

4 Na cedku procediti brokoli ali tako da tu vodu od kuwanja sacuvate pa ga ubaciti u blender da se usitni.

5

6

7 U serpicu sipati malo ulja i staviti kasiku brasna pa dodati onu vodu od kuwanja i ubaciti usitnjeni brokoli. Moze se dodati jos malo vode ili supe da se dobije lepa krem corba. Po zelji staviti biber, beli luk i persun.

Sastojci:

crnog luka 1 glavica
brokolija 500g
ulje,voda
suvi zacin,so

beli luk u prahu,persun

brasna 1 kasika

Napomena:

Ova corba se moze kuvati i sa ostalim povrcem npr.
sa kelerabom,celerom,sargarepom...

Zahvaljujemo se Članu: **TatjanaK**