

Krem corba od krompira

Posle pasulja krompir je najomiljenije povrce naseg podneblja. Od njega mozete sve napraviti, corbe, priloge pa i poslastice.

1 Krompir ocistite, isecite i stavite u vodu da se kuvaju.

2

3

4 Kad je krompir kuvan, dodajte komadic butera i griz, posolite i kuvajte desetak minuta, dok dobijete gust krem.

5

6

7 Po zelji mozete dodati kasiku pavlake ili kajmaka.

8

9

10

Sastojci:

krompira 6-7

butera malo

griza 3 kasike

pavlake ili kajmaka 1 kasika

so

Napomena:

Vrlo laka priprema, i brza.

Prijatno