

Corba sa karfiolom i sargarepom

Ovaj recept sam "ukrala" od moje svekrve...ne brinite jako je dobar



1 Na zagrejanom ulju proprziti sitno iseckan crni luk.

2

3

4

5

6 Dodati na kolutove iseckanu sargarepu i naliti malo vode da se dinsta.

7

8

9

10

11 Karfiol iscepcati na listice,sto manje.Ako nemoze onda iseckati tako da listici ipak nebudu jako sitni da

Sastojci:

luka (ako je veca,a moze i glavica
dve)

ulje

sargarepe 3

karfiola 0,5 kg

vode 0,5 l

mleka 0,5 l

so,biber,vegeta

persun

12

13

14

15

16 Dodati karfiol u serpu i naliti vodom. Kada provri staviti vegetu, persun i biber.

17

18

19

20

21 Dupati mleko i ostaviti da se kuva oko 20-ak minuta. Posoliti po zelji.

22

23

24

Napomena:

Corbu sluziti toplu i uz nju servirati mileram ili kiselu pavlaku koju cete dodati po zelji.

Neverovatno koliko je karfiol ukusan kada se kuva u mleku.

Ova corba je dobra i za decu stariju od osam meseci.