

## 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.