

Prolecna 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

krstavac 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.