

Krem corba od pirinca

Divna corbica pogotovo za malu decu

1 Staviti pirinac u 2l vode da se kuva pa osoliti. Kada se pirinac skuvao procediti ga (tu vodu nebacati) i ispasirati.

2

3

4 U tu istu serpu staviti ulje i brasno pa ga malo proprziti. Kada brasno porumeni dodati vodu od pirinca i ostaviti da prokuva. Za to vreme izrendati sargarepe i ubaciti ih u corbu. Kuvati oko 15min. dodati zacine po ukusu i dodati ispasirani pirinac.

5

6

7 Dok corba neprokuva umutiti jaje sa mlekom i dodati u corbu pa uz mesanje pustiti da se krcka par minuta.

Sastojci:

pirinca 100 g

ulja 3 kesice

brasna 1 kasika

sargarepe 2

vegeta,so,biber

mleka 2 dcl

jaje 1

Napomena:

Posto pirinac kada se procedi i ispasira bude cvrst u tu ciniju gde ste stavili procedjeni pirinac dodajte

