

## Krem corba od brokolija

mmmmmm :)))

**1** Iseckati crni luk i dinstati ga na ulju i malo vode pa dodati brokoli koji je isecen odnosno kome su cvetovi razdvojeni (ne mora jako sitno).Ostaviti da se kuva dok ne omeksa oko 20min. i dodati malo suvog zacina i soli.

**2**

**3**

**4** Na cedku procediti brokoli ali tako da tu vodu od kuvanja sacuvate pa ga ubaciti u blender da se usitni.

**5**

**6**

**7** U serpicu sipati malo ulja i staviti kasiku brasna pa dodati onu vodu od kuvanja i ubaciti usitnjeni brokoli.Moze se dodati jos malo vode ili supe da se dobije lepa krem corba.Po zelji staviti biber,beli luk i persun.

### Sastojci:

crnog luka 1 glavica

brokolija 500g

ulje,voda

suvi zacin,so

beli luk u prahu,persun

brasna 1 kasika

**Napomena:**

Ova corba se može kuvati i sa ostalim povrćem npr.  
sa kelerabom, celerom, sargarepom...

Zahvaljujemo se Ađlanu: **TatjanaK**