Krem supa od šargarepe

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**vece šargarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **1**koren peršuna
- **malo**miroije
- **1 kašicica**brašna
- **malo**mleka
- **po ukusu**so
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Ocistiti povrce i staviti da se kuva, zajedno sa zacinima. Kad omekša, šargarepu ispasirati, a ostalo povce izvaditi. Vratiti u vodu koju se kuvala, doterati ukus, pa kad provri, razmutiti kašicicu brašna u malo mleka i naliti u kipucu corbu. Kuvati još desetak minuta na tihoj vatri. Zaciniti miroijom.

Savet