Krem supa od krompira (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krem supu:

- **3**krompira
- **2**šargarepe
- **1/4 korena**celera
- **1 glavica**luka
- **50 g**putera
- so
- biber
- **malo**ruzmarina
- **malo**fide

Priprema

Oljuštiti krompir, šargarepu, celer i luk, pa sve iseckati na sitne kockice. Zagrejati maslac u šerpi u kojoj ce se kuvati supa. Kratko propržiti iseckanu šargarepu, luk i celer. Dodati krompir,naliti vodom i zaciniti. Kuvati poklopljeno oko 45 minuta, na umerenoj temperaturi. Posebno skuvati punu saku fide. Skuvano povrce ispasirati u blenderu, pa dodati skuvanu fidu, posoliti i pobiberiti.

Savet