

Tikvasta supa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za supu:

- 1/2 tikve srednje velicine
- 200 g slanine u kockama
- 3 kašike kari pudera, neko manje a ja više
- 1 kašika šecera, zavisi koliko je tikva slatka
- 1 veliki crveni luk
- 2 kašika kašike maslinovog ulja
- 1 kašica so i biber
- 3 kašike vinskog sirceta
- 1 konzerva paradajza
- 1 konzerva (225 ml) kokosovog krema

Priprema

Ocistimo tikvu i isecemo na komade. Oljuštimo crveni luk i iseckamo. Ja dodam i malo celera. Sve na pleh i u rernu da se izgrila. Pospemo i kari puder, so, biber i maslinovo ulje. Grilati oko 40 minuta na 220 stepeni Celzija.

Sad sve stavim u blender. Kako moje tikve nisu baš slatke, ovde dodam još i šecer i paradajz. Dok blender odradi svoje, stavite u serpu 2 šolje vode ili bistru supu, ja to uvek imam u zamrzivacu. Sad dodajte masu iz blendera i dobro promešajte. Poklopite i kuvajte na laganoj vatri oko 45 minuta. Mislim obavezno poklopite da se supa ne bi klucajući šetala po kuhinji. Sada dodajte i slaninu. Ja preferiram da je dodam sirovu, neko možda voli da je izgrila sa povrćem. Kratko vreme pre serviranja dodajte crveno vinsko sirce i krem od kokosa. Pospite seckanim svežim korijanderom.

Kad je jedemo, ja još stavim i kašiku kiselog milerama. Svež domaci hleb i prijatno.

Savet

Naravno umesto paradajza iz konzerve možete koristiti i vaš proizvod ili ak i svež paradajz. Najvei posao je baš u išenju i komadanju tikve, jer za to treba dosta snage. Od jedne Kiwi sam nauila da ako tikvu pre upotrebe celu staviš u hladnu vodu jedno sat vremena, mnogo lakše se see. Istina je.