

Supa od celera i jabuka



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kašik** maslinovog ulja
- 2 iseckana crna luka
- **1 glavica** celer, isecena
- **4** jabuke, oljuštene i isecene na kriške
- **nekoliko grancica** svežeg timijana
- **2** l bistre pilece supe
- **200 ml** milerama
- badem i list zalfije

Priprema

Zagrijemo ulje u većem loncu. Dodamo crni luk i malo prodinstamo. Dodamo celer, jabuke i timijan i dinstamo još 2 do 3 minuta. Dodamo bistru supu, začimo i krckamo na niskoj temperaturi 30 minuta. Sklonimo sa šporeta dodamo creme fraiche i blendamo dok je sve glatka masa. Listice zalfije malo propržimo. Pre nego što poslužimo supu, sipamo malo milerama na vrh pospemo pecenim bademima i stavimo nekoliko pecenih listica zalfije. Ja sam služila uz fokaciju hleb.

Savet

Ova supa je i mirisna i ukusna. Da ne opisujem sad na veliko, ali celer je zaista vrlo zdrav i utie povoljno na imunitet.