

Zelena krem supa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **3** cenabelog luka
- **3** srednjezelene tikvice
- **1** šoljagraška
- **1** vezicablitve
- **2** kašike kisele pavlake
- **3** kašike maslinovog ulja
- **1** kašika mešavine začina
- **po** ukusu, biber
- **po** ukusu kopar (miroijski)
- suva nana
- mleveni anis
- **500 ml** vode

Priprema

Na maslinovom ulju dinstati crni i beli luk dok ne omekša.

Dodati tikvice isecene na kockice i grašak. Kratko dinstati dok tikvice ne puste vodu, začiniti i naliti vodu. Kuvati oko 20 minuta.

Dodati blitvu seckanu na trakice i kuvati oko 2 minuta.

Štapnim mikserom izmiksati povrce. Dodati pavlaku i začinsko bilje, miksati dok ne dobijemo ujednacenu glatku supu. Ukoliko je previše gusto dodati još vode.

Savet

Služiti toplo uz dodatak pavlake ili parmezana.