Krem supa od brokolija i karfiola



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**karfiol
- **1**brokoli
- **1**praziluk
- **1 veza**peršunovog lista
- **250 ml**pavlake za kuvanje
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

U slanoj vodi obariti karfiol i brokoli. Izvaditi, i vodu sacuvati. Na puteru ispržiti samo beli deo praziluka, dodati cvetove brokolija i karfiola, naliti vodom u kojoj su se kuvali, smanjiti vatru i kuvati petnaestak minuta. Zaciniti po ukusu, naliti pavlaku i dodati peršunov list. Izmiksati svo povrce u blenderu, pa vratiti na šporet. Gustinu supe odrediti dodajuci vodu u kojoj se kuvao karfiol i brokoli.

Savet

Prijatno!