

Krem supa sa koprivama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** kopriva
- **1 srednja glavica** crnog luka
- **1** veća šargarepa
- **2** srednja krompira
- **100 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašičica** karija
- suvi biljni zacin
- biber

...i još:

- **1** l vode

Priprema

Koprivu oprati i ocistiti. Crni luk sitno iseckati, šargarepu krupno izrendati, a krompir iseckati na kockice.

Vodu sipati u dublju šerpu i staviti na šporet. Dodati iseckani luk, izrendanu šargarepu i iseckani krompir. Kada se povrce skuva, dodati koprivu i ostaviti da kopriva omekša.

Skloniti posudu sa vatre, pa skuvano povrce sa koprivom izblendati, rucnim blenderom. Vratiti posudu na vatru. Posuti biberom i suvim biljnim zacinom (po ukusu), pa dodati kari. Dobro promešati i pustiti da provri.

U provrelu supu sipati pavlaku za kuvanje, promešati (pustiti da provri) i skloniti sa vatre.

Krem supu poslužiti sa kiselom pavlakom.

Savet

Ko posti neka ne stavlja kiselu pavlaku i dobie izvrsnu posnu krem supu.