

Bela sremuš supa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** crni luk
- **2** cenebelog luka
- **2** vezesremuša
- **1** vecikrompir
- 2šargarepe
- 1peršunov koren
- **1** komadiccelera
- **1** komadičmaslaca
- **po ukusu**soli i bibera
- **150 ml**neutralne pavlake
- **1** kašicica šecera
- malostenine za supu

Priprema

Svo povrce oprati, ocistiti i iseci na kockice. Ugrejati u šerpici maslac, pa propržiti prvo luk, posuti ga kašicicom šecera, da se karamelizuje, a potom dodatii ostalo korenasto povrce, przeci ga svo vreme i mešajuci. Ubaciti sremuš isecen na trake, promešati, a zatim naliti toplu vodu. Smanjiti vatru i ostaviti da se kuva, dok sve namirnice ne omekšaju. Ulići neutralnu pavlaku i nastaviti sa kuvanjem još par minuta. Zaciniti po ukusu. Ubaciti testo za supu i seckanog peršunovog lista. Poslužiti toplo.

Savet