

Bela sremuš supa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 crni luk
- 2 cenabelog luka
- 2 vezesreмуša
- 1 vecikrompir
- 2šargarepe
- 1peršunov koren
- 1 komadiccelera
- 1 komadicmaslaca
- po ukususoli i bibera
- 150 mlneutralne pavlake
- 1 kašicicašecera
- malotestenine 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, pržeci 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. Uliti neutralnu pavlaku i nastaviti sa kvanjem još par minuta. Zaciniti po ukusu. Ubaciti testo za supu i seckanog peršunovog lista. Poslužiti toplo.

Savet