

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
- **2**šargarepe
- **1**peršunov koren
- **1** komadiccelera
- **1** komadicmaslaca
- **po ukusu**soli i bibera
- **150 ml**neutralne pavlake
- **1 kašicica**šecera
- **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