

Batat i školjke, krem supa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**školjki
- 2veca batat
- 1krompir
- **1 šoljapecene bundeve**
- 1crni luk
- **2 šoljebistre supe**
- **1 šoljavode**
- **2 šoljevode u kojoj smo kuvali školjke**
- **1 kašicicakarija**
- **1 kašicicasveže rendanog djumbira**
- **2 kašikesoka od limuna**
- **1 rukohvatsvešeg peršuna**
- **2 kašikeGI (masla)**
- so
- biber

Priprema

Pripremimo sastojke.

Skuvamo školjke u vodi u koju samo dodali malo bistre supe, i zacine. Posolimo i pobiberimo. Školjke su gotove kad se otvore. Ocedimo i sacuvamo 2 šolje vode. Stavimo, batat, bundevu i krompir da se ispeku neljušteni u rerni. Ocistimo i isecemo na sitne komade. Prodinstamo luk, dodamo zacine i tecnost iz školjki, još malo bistre supe i oko šolju vode. Krckamo oko 5 minuta. Izblendamo dok dobijemo finu krem supu. Pri kraju

dodamo školjke, koje smo iseckali na komadice.

Garniramo sa peršunom. Služimo uz svež hleb. Ja sam pravila hlepcice.

Savet

Kumara ili batat kako se kod nas zove je sladak krompir. Ali se veinom upotrebljava za slana jela. Ima mnogo jela gde je sasvim ok dodati ga. mada ga mi volimo i jednostavno peenog uz neko peenje. Školjke su sakupljene na stenama ovde na jednoj plaži, a batat je prilino jeftin ovde pa je ova supa ,koja je preukusna ispala vrlo povoljna za domainski budžet.