Krem supa sa vrganjima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 g**suvih vrganja
- **1**šargarepa
- **1 kašicica**crnog luka u prahu
- **1/3 kašicice**belog luka u prahu
- **2 kašike**mleka u prahu
- **1 kašicica**gustina
- **1,2 l**vode
- suvi biljni zacin
- mleveni biber
- ulje

Priprema

Suve vrganje potopiti vrucom vodom i ostaviti ih pola sata. Zatim ih dobo iscediti i, sitno, iseckati.

Od 1,2 l vode odvojiti 200 ml i razmutiti mleko u prahu i gustin. Ostatak vode staviti u dublju posudu, dodati iseckanu šargarepu i iseckane vrganje, pa staviti da se kuva. Kada provri, smanjiti i dodati crni i beli luk u prahu. Nastaviti sa kuvanjem dok šargarepa ne omekša (vrganji se brzo skuvaju).

Sipati razmuceno mleko u prahu i gustin. Kuvati, uz neprekidno mešanje, dok supa, ponovo, ne prokuva. Smanjiti, zaciniti po ukusu, kuvati 2-3 minuta i skloniti sa vatre. Poslužiti.

Savet