Krem supa od patlidžana



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**patlidžana
- **2 glavice**crnog luka
- **2**paradajza
- **200 ml**pavlake za kuhanje
- **po želji**so
- biber
- mješavina zacina

Priprema

Oljuštiti plavi patlidžan, narezati na ploške, posoliti i preliti vodom, pa ostaviti 10-tak minuta. Oljuštiti i isjeckati na kockice luk. Staviti luk na ulje i kratko propržiti, pa dodati i patlidžan, koji smo procijedili i narezali na kockice. Propržiti, pa dodati i oguljen i nasjeckan paradajz.

Sve zaciniti mješavinom zacina, solju i biberom, preliti sa pola litra vode, pa kuhati dok povrce ne omekša. Kuhano propasirati štapnim mikserom, doliti još oko 700 ml vode i kuhati. Pred kraj kuhanja dodati i pavlaku za kuhanje, još kratko prokuhati i poslužiti!

Savet