Krem supa od tikvica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za supu:

- **2**tikvice
- **2 glavice**luka
- **3**šargarepe
- **1 cen**bijelog luka
- **200 ml**pavlake za kuhanje
- **po želji**so
- biber
- mješavina zacina
- peršun

Priprema

Na malo ulja prodinstati sitno sjeckan luk, pa dodati rendane tikvice i šargarepu, te sitno sjeckan bijeli luk. Posoliti,dodati kašiku mješavine zacina, bibera po želji. Preliti sa 300 ml vode i kuhati oko 15 minuta.

Skloniti sa vatre, pa propasirati štapnim mikserom. Dodati još oko 800 ml vode i vratiti na štednjak. Kad prokuha dodati i pavlaku za kuhanje, pa na laganoj vatri kuhati još 5 minuta. Na kraju dodati i sitno sjeckan peršun, po želji. Poslužiti sa komadicima prepecenog hljeba i pavlakom, po želji.

Savet