

Energetska krem supa



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **manja glavica** brokolija
- **pola glavice** karfiola
- 3 šargarepe
- **3** čaše mleka
- **1 kašika** brašna
- so
- peršun

Priprema

U šerpu sipati 3 čaše vode posoliti po želji, i u to dodati iseckanu šargarepu i karfiol. Kuvati oko desetak minuta dok ne omekša povrce, pa dodati brokoli i kuvati još maksimalno 5 minuta. Izvaditi u drugi sud povrce i izmiksati pa opet vratiti u šerpu i dodati još tri čaše mleka. U šoljicu razmutiti kašiku brašna pa pomešati, kuvati još 5 minuta, zatim skloniti sa šporeta i servirati.

Savet

Može se dodati beli luk u granulama da pojača ukus. Prijatno.