

Krem supa od šargarepe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4vece šargarepe
- 1 glavica crnog luka
- 1 koren peršuna
- malo miroije
- 1 kašicica brašna
- malo mleka
- po ukusu
- biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Očistiti povrće i staviti da se kuva, zajedno sa začinima. Kad omekša, šargarepu ispasirati, a ostalo povce izvaditi. Vratiti u vodu koju se kuvala, doterati ukus, pa kad provri, razmutiti kašicicu brašna u malo mleka i naliti u kipuću corbu. Kuvati još desetak minuta na tihoj vatri. Zaciniti miroijom.

Savet