

Krem-supă od brokolija



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednja glavica brokolija**
- **3 cenabelog luka**
- **malomargarina**
- **2 kašike brašna**
- **po ukusu so**
- beli biber
- suvi biljni zacin

Priprema

Brokoli oprati i iskidati na cvetice. Kuvati ga u posoljenoj vodi na tihoj vatri. Kad je skuvan, izmiksati ga u blenderu. Na malo margarina isprziti listice belog luka tek da pusti miris, pa dodati brašno. im promeni boju, dodati brokoli, kao i vodu u kojoj se kuvao. Zaciniti po ukusu. Kuvati do željene gustine.

Savet