

## ***Krem-supa od brokolija***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 srednja glavicabrokolija**
- **3 cenabelog luka**
- **malomargarina**
- **2 kašikebrašna**
- **po ukususo**
- 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**