

Krem supa od krompira (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za krem supu:

- 3krompira
- 2šargarepe
- 1/4 korenacelera
- 1 glavicaluka
- 50 gputera
- so
- biber
- maloruzmarina
- malofide

Priprema

Oljuštiti krompir, šargarepu, celer i luk, pa sve iseckati na sitne kockice. Zagrejati maslac u šerpi u kojoj ce se kuvati supa. Kratko propržiti iseckanu šargarepu, luk i celer. Dodati krompir, naliti vodom i zaciniti. Kuvati poklopljeno oko 45 minuta, na umerenoj temperaturi. Posebno skuvati punu saku fide. Skuvano povrce ispasirati u blenderu, pa dodati skuvanu fidu, posoliti i pobiberiti.

Savet