Posna krem supa od bundeve na vodi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**ocišćene bundeve
- **150 g**krompira
- **80 g**crnog luka
- **80 g**celera
- **80 g**šargarepe
- **40 g korena**peršuna
- **40 g**paškanata
- **1 češanj**belog luka
- **2 kašike**kukuruza šecerca
- **1/2 kašicice**karija
- **1/2 kašicice**umbira u prahu
- **1/2**srednjeg limuna (sok)
- suvi biljni zacin
- biber

Priprema

Bundevu iseckati na kockice i staviti u dublju šerpu. Crni luk, beli luk i paškanat iseckati sitno. Krompir, šargarepu, celer i koren peršuna krupno narendati. Svo povrce ubaciti u šerpu, sa bundevom (kao i kukuruz šecerac).

Dodati i sve navedene zacine (izuzev soka od limuna), pa naliti sa 1,2 l tople vode. Staviti da se kuva, dok svo povrce ne omekša.

Kada smesa bude kuvana, skloniti sa šporeta i štapnim mikserom izmiksati. Vratiti na vatru, dodati sok od pola limuna, probati i, ako treba, dodati još zacina. Pustiti da provri, pa poslužiti. Možete po supi posuti, sitno iseckani peršun.

Savet