

## Supa od bundeve (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1,5** l vode
- **3** šargarepe
- **1** celer
- **malokarija**
- **malosoli**
- **3 kašikeulja**
- **malomajcine dušice**
- **1 glavica** crnog luka
- **maloperšuna**
- **500 g** belog duleka

### Priprema

Staviti da provri voda i ubaciti sitno secen crni luk. Zatim dodati šargarepu, celer, dulek, ulje i zacine. Kad je skuvano izvaditi povrce i staviti u blender. Onako izmiksano vratiti u šerpu, dodati zacine i kuvati još 5 minuta. Na kraju dodati peršun.

### Savet

Nesvakidašnja supa, prelepa. Onaj ko proba supu, oduševice se, a ne?e znati od ?ega je. ?ak i oni koji ne vole dulek, zavole?e ga.