Krem supa od karfiola (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**crni luk (iseckan)
- **1**celer (iseckan)
- **1 veca glavica**karfiola
- **1 češanj**belog luka
- **50 g**brašna
- **2 dl**mleka
- **4 dl**vode
- **3 kašike**ulje

Priprema

Iseckajte luk i celer na manje kockice, a glavicu karfiola odvojte od korena. Sve pržite u sudu u kome cete praviti supu, na umerenoj vatri 15ak minuta. Nalijte vodom, zacinite sa soli i birerom i ostavite da kuva na umerenoj vatri.

Sos: Na ulju propžimo brasno i kad masa postane homogena, dodamo malo, po malo mleka. Kada smo dobili sos, zacinimo ga sa soli i biberom. Ostavimo sa strane da se ohladi.

Kada se supa smanjila pri kuvanju, za otprilike 1 sat, pomaknemo sa ringle, dodamo beli luk i sve izmešamo rucnim blenderom. Masu vratimo na ringlu i dodamo prohladjen sos. Supu tada yacinimo sa soli i biberom i spremna je za jelo.

Savet

Ukoliko želite možete servirati i karamelizovan karfiol kao dekoraciju i veoma je lak za spremiti: Na papir za peenje stavite maslinovog ulja. Manju glavicu karfiola iseckajte na sitne granice i pomešajte sa braon šeerom. U zagrejanoj penici pecite 30 minuta na 200 stepeni.