Supa sa Šargarepom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**šagarepe
- **1 glavica**crnog luka
- **2 cena**belog luka
- **2 kašike**margarina
- **2,5 dl** kokos mleka
- **po ukusu** so
- suvi biljni zacin
- peršun
- bosiljak
- kocka za supu

Priprema

Ocistiti šargarepu i iseci na krupno. U šerpu stavi 2 kašike margarina i iseckati crni i beli luk i dinstati sve zajedno 5 minuta, (za to vreme skuvati u litar vode kocku za supu). Kada je prodinstano sipati i kuvati 20 minuta. Kada je skuvano izmiksati štapnim mikserom i dodati kokosovo mleko, kratko prokuvati. Prijatno! Po ukusu ubaci svež peršun ili bosiljak.

Savet

Može se poslužiti sa Šlagom.