Zelena krem supa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **3 cena**belog luka
- **3 srednje**zelene tikvice
- **1 šolja**graška
- **1 vezica**blitve
- **2 kašike**kisele pavlake
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**mešavine zacina
- **po ukusu**so, biber
- **po ukusu**kopar (miroija)
- suva nana
- mleveni anis
- **500 ml**vode

Priprema

Na maslinovom ulju dinstati crni i beli luk dok ne omekša.

Dodati tikvice isecene na kockice i grašak. Kratko dinstati dok tikvice ne puste vodu, zaciniti i naliti vodu. Kuvati oko 20 minuta.

Dodati blitvu seckanu na trakice i kuvati oko 2 minuta.

Štapnim mikserom izmiksati povrce. Dodati pavlaku i zacinsko bilje, miksati dok ne dobijemo ujednacenu glatku supu. Ukoliko je previše gusto dodati još vode.

Savet

Služiti toplo uz dodatak pavlake ili parmezana.