

Supa od kelerabe



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kelerabe
- **1** šargarepa
- **1** glavica crnog luka
- **1/2** šoljegriza
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** mleveni crni biber

Priprema

Kelerabu i šargarepu oljuštite i isecite na kockice. Crni luk usitnite i sve zajedno prodinstajte na ulju.

Kad povrće upije ulje zalijte vrućom vodom.

Posolite, pobiberite i kuvajte dok keleraba ne omekša. U supu sipajte griz i lagano mešajte da se ne stvore grudvice. Dodajte i seckani list peršuna, ostavite još par minuta na vatri pa isključite.

Služite dok je topla.

Savet