

Supa od kelerabe



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kelerabe
- **1**šargarepa
- **1** glavicacrnog luka
- **1/2** šoljegriza
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** so
- **po ukusu** umleveni crni biber

Priprema

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

Kad povrce upije ulje zalihte vrucom vodom.

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

Služite dok je topla.

Savet