

Krem supa od brokolija i karfiola



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1karfiol**
- **1brokoli**
- **1praziluk**
- **1 vezaperšunovog lista**
- **250 ml pavlake za kuvanje**
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

U slanoj vodi obariti karfiol i brokoli. Izvaditi, i vodu sacuvati. Na puteru ispržiti samo beli deo praziluka, dodati cvetove brokolija i karfiola, naliti vodom u kojoj su se kuvali, smanjiti vatru i kuvati petnaestak minuta. Zaciniti po ukusu, naliti pavlaku i dodati peršunov list. Izmiksati svo povrce u blenderu, pa vratiti na šporet. Gustinu supe odrediti dodajuci vodu u kojoj se kuvali karfiol i brokoli.

Savet

Prijatno!