Krem supa spanac i tikvice

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**spanaca
- **2**tikvice
- **1**šargarepa
- **1/2**crvenog luka
- **rukohvat**svežeg peršuna
- **1 cen**belog luka
- **1 šolja**bistre supe
- **po ukusu**so i biber
- **25 ml**pavlake

Priprema

Pripremimo sastojke.

Prodinstamo luk nekoliko minuta, dodamo tikvice isecene na komade i šargaepu. Dinstamo oko 5 minuta. Operemo spanac i ocistimo od drškica. Stavimo u šerpu i uspemo bistru supu.

Za nekoliko minuta spanac je kuvan. Posolimo i pobiberimo. Sve uspemo u blender i dodamo pavlaku. Izblendujemo i supa je gotova.

Ako želite možete pri služenju usuti malo kisele pavlake u tanjir.

Savet

Obožavam ovo doba godine kad u bašti ponovo stiže razno voe i povre! Jagode uskoro i to masovno. I mada veinom idu u izvoz ostae i nama dovoljno da jedemo, pravimo zimnicu, poklonimo porodici i prijateljima. Spana buja, tikvice cvetaju, zaini svakojaki. Od toga pravimo omiljene supe. Ova je od spanaa i tikvica. Kremasta i puna vitamina.