

## *Krem supa od pirinca*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 crni luk
- 1 veći paštrnak
- 1 šargarepa
- 2 krompira
- **1 šolja od 2 dl** pirinca
- 1 veći batac
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašičica** đumbira u prahu
- **1 kašika** seckanog peršunovog lista

### **Priprema**

U šerpicu staviti batac da se kuva sa jednim krompirom, pola paštrnaka i šargarepom. U drugoj šerpi na malo putera prodinstati ostatak povrća da omekša. Vodu u kojoj se kuvalo meso procediti. Iseckati i to povrće, pa ga dodati ostalom povrću, a zatim naliti toplom supicom. Kad je povrće skoro gotovo, staviti očišćen i opran pirinac, kao i deo iscepanog mesa. Smanjiti vatru i ostaviti da kuva na, posoliti, pobiberiti. Kad je i pirinac skuvan, dodati 1/2 kašike seckanog peršunovog lista i đumbir u prahu. Štapnim mikserom izmiksati povrće, ako je potrebno, doliti još malo vode u kojoj se kuvao batac. Proveriti ukus, dodati ostatak mesa i peršunovog lista i ostaviti još par minuta da krcka. Po želji, dodati u tanjir kašiku neutralne pavlake.

### **Savet**