

Krem supa od pirinca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1crni luk**
- **1veci paštrnak**
- **1šargarepa**
- **2krompira**
- **1 šolja od 2 dlpirinca**
- **1veci batak**
- **po ukususoli i bibera**
- **1 kašicicadjumbira u prahu**
- **1 kašikaseckanog peršunovog lista**

Priprema

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

Savet