

## *Supa od karija i šargarepe*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 8 srednjih šargarepa
- 5 glavica vlašca, seckanih
- 50 g putera
- 500 ml supe od povrca
- 125 ml pavlake
- 125 ml bistrog soka od jabuke
- 1 kašika meda
- 2 kašike belog vinskog sirceta
- 1 limun
- 1 kašicica karija u prahu
- prstohvat šafrana
- so i biber
- sveže ljute papricice (po želji)

### **Priprema**

Iako zimi nikada nije hladno u Indoneziji, ova supa dobro zagreva. Služi se kao predjelo na ranim gozbama, lako se pravi i ima autentican orijentalni ukus.

Propržite šargarepe i vlašac na puteru, dodajte med i pustite da se smesa karamelizuje. Sipajte supu od povrca i sok od jabuka i kuvajte na tihoj vatri oko 30 minuta. Umešajte pavlaku, sirce, kari i šafran. Dodajte so i biber po ukusu. Sipajte u rucni blender da biste dobili gustu i kremastu supu.

Ukoliko želite da zacinite supu, možete je ukrasiti sitno seckanim svežim papricicama pre nego je servirate.