

## **Krem supa sa koprivama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 gkopriva**
- **1 srednja glavicacrnnog luka**
- **1veca šargarepa**
- **2srednja krompira**
- **100 ml pavlake za kuhanje**
- **1 kašicicakarija**
- suvi biljni zacin
- biber

#### **...i još:**

- **1 lvode**

### **Priprema**

Koprivu oprati i ocistiti. Crni luk sitno iseckati, šargarepu krupno izrendati, a krompir iseckati na kockice.

Vodu sipati u dublju šerpu i staviti na šporet. Dodati iseckani luk, izrendanu šargarepu i iseckani krompir. Kada se povrce skuva, dodati koprivu i ostaviti da kopriva omekša.

Skloniti posudu sa vatre, pa skuvano povrce sa koprivom izblendati, rucnim blenderom. Vratiti posudu na vatru. Posuti biberom i suvim biljnim zacinom (po ukusu), pa dodati kari. Dobro promešati i pustiti da provri.

U provrelu supu sipati pavlaku za kuvanje, pomešati (pustiti da provri) i skloniti sa vatre.

Krem supu poslužiti sa kiselom pavlakom.

### **Savet**

Ko posti neka ne stavlja kiselu pavlaku i dobie izvrsnu posnu krem supu.