Kari krem supa sa pirincanim rezancima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**veci paštrnak
- **1-2 korena**peršuna
- **1-2**šargarepe
- **2 kašicice**indijskog karija
- **200 g**cureceg bataka
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **malo**tankih pirincanih rezanaca
- **1 kašika**seckanog peršunovog lista

Priprema

Pripremiti namirnice. ureci batak otkostiti, pa meso narezati na kockice. Pržiti na komadicu putera da fino porumene, a potom izvaditi na topao tanjir. U istoj masnoci propržiti korenasto povrce ocišceno i naseceno na kolutove. Kad omekša, vratiti meso, posuti karijem i kratko propržiti. Naliti toplim bujonom ili vodom i ostaviti da krcka, dok povrce i meso sasvim ne omekšaju. Posoliti, pobiberiti. Naliti pavlakom za kuvanje, dodati pirincane rezance i ostaviti da kuva 5-10 minuta. Poslužiti toplo.

Savet