

## *Krem supa od repe*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 komada** repe, srednje velicine
- **3 kašika** maslinovog ulja
- **1 glavica** crvenog luka, sitno iseckan
- so i sveže mleven biber
- **2 šargarepe** sitno narezane
- **2 grancice** celera, sitno iseckane
- **6 grancica** listova timijana
- **1 cenbelog** luka
- **1,25 l** bistre supe
- **140 ml** pavlake

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 200 stepeni C. Na pek papiru u ravnu tepsiju sipamo kocke repe, pa pospemo sa uljem, posolimo i pobiberimo. Pecemo 25 do 30 minuta dok ne porumene. S vremena na vreme promešamo. U meuvremenu u šerpi na malo ulja izdinstamo luk, beli luk, celer, šargarepu i listove timijana, oko 4 do 5 minuta. Sada dodamo i repu i nalijemo bistru supu. Pustimo da provri, pa smanjimo temperaturu i poklopimo. Kuvamo 25 do 30 minuta.

U blenderu izmutimo dok dobijemo glatku masu. Vratimo u šerpu, pa dodamo pavlaku. Na laganoj temperaturi pustimo da se krcka nekoliko minuta. Serviramo uz pecen hrskav hleb.

Ovako.

## **Savet**

Vrlo podcenjeno povre, a zaista je super ukusno. Probajte ovu supu, preporuujem!