Krem supa (3)

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 srednje**šargarepe
- **1 stabljika**brokule
- **1 manji**luk
- **1 koren**peršuna
- **2 kašike**kukuruza-šecerca
- **1-2 cena**belog luka
- **malo**korena celera
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so

Potrebno je:

- **malo**pileceg mesa

Za serviranje:

- **malo**kisele pavlake
- **nekoliko kockica**prepecenog hleba

Priprema

Kad god pohujem belo meso, kad režem šnicle ostavim malo mesa na kostima i to upotrebim za supe, vi mošete upotrebiti i pilecu ili goveu kocku. Šargarepu oguliti i iseckati, stabljiku brokule guljacem za krompir oguliti.

Sve usitniti. Sve staviti u šerpu naliti oko litu vode i staviti da se kuva, posoliti po ukusu. Kuvati na laganoj vatri. Kad je meso kuvano izvaditi, skinuti sve sa kosti i vratiti u šerpu. Štapnim mikserom sve izmiksati. Ako vam je gusta, dodajte malo vode, a ako je retko zgusnite sa malo brašna razmucenog u vodi i stavite da prokuva Ako je potrebno dosoliti i pobiberiti. Stari hleb znam iskoristiti i na ovaj nacin, fino je za grickanje :) a odlicno ide kao dodatak uz supu-krutoni. Hleb iseci na parcad, odstraniti koru. U zdelicu sipati malo maslinovog ulja, belog luka i origana (to je moja kombinacija), a vi odaberite svoju. Premazati lagano sa uljem svako parce i iseci na male kockice. Ako volite slane, vi malo posolite. Staviti na tepsiju i ispeci. Ja ukljucim samo gornji grijac i na 160-170 stepeni pecem dok ne dobiju zlatnu boju, ali pazite da ne izgore, to je nekih desetak minuta. U tanjir stavite kašikicu kisele pavlake, nalite supu i stavite kockice prženog hleba.

Izrezati stari hleb, koji god imate, crni beli, integralni.

Premazati sa maslinovim uljem i zacinima.

Ispeci.

Na dno tanjira stavite kašikicu kisele pavlake i naspite supu.

Stavite nekoliko kockica.

Savet