

Krem supa od šargarepe



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** šargarepe
- **1 manja glavica** crnog luka
- **1-2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika** putera
- **2 cm korena** svežeg umbira
- **oko 500 ml** bujona ili vode
- **1 prstohvat** bibera
- **1/2 kašičice** soli
- **1/3 kašičice** muskatnog oraha

Finale:

- **2 kašike** soka od limuna
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 kašičica** iseckanog peršuna

Priprema

Ocistiti i oprati povrce. Zagrejati bujon ili vodu. Na tihoj vatri otopiti puter, pa dodati maslinovo ulje. Lagano zagrijati, jer maslinovo ulje, a ni puter, nikako ne bi trebalo da zadime. Dodati sitno seckan crni luk. Prodinstati luk, pa dodati na kockice isecenu šargarepu i oljušten, iseckan koren umbira. Ako je koren star i pojavile su se

koncaste niti - sitno ga izrendisati, pa ce na trenici s gornje strane ostati niti. Povrce promešati na vatri, a zatim naliti bujon ili vodu, tek toliko da pokrije povrce. Kuvati na tihoj vatri oko 30 minuta. Održavati nivo tecnosti tik iznad povrca. Povrce bi trebalo da postigne vrlo mekanu formu. Pred kraj kuvanja dodati mleveni biber i sveže izrendisan muskatni orah.

Iskljuciti ringlu i ostaviti povrce da se vrlo malo prohladi pre pasiranja. Iskusno oko ce odmah proceniti da li je razmera izmedju povrca i tecnosti odgovarajuca, pa ce staviti u blender sve odjednom, a oni neiskusni neka urade ovako: prebaciti povrce u blender pomocu rešetkaste kašike, usitniti ga, a zatim malo po malo dolivati tecnost u kojoj se povrce kuvalo, sve dok ne bude postignuta zadovoljavajuca gustina. Umesto blendera mogu da posluže kašika za pasiranje i mikser.

Vratiti krem supu u šerpu i zaciniti je limunovim sokom i solju. Dodati peršun. Nema potrebe da se supa ponovo greje, vec dodati kiselu pavlaku i odmah servirati mlaku supu uz krutone.

Savet

Šargarepa je jedna od namirnica koju bi leti trebalo eše jesti, a naroito za vreme sunanja, jer omoguava lep, preplanuo ten. Bogata je beta karotenom, koji se inae dodaje kremama za sunanje i štiti kožu od šetnog uv zraenja. Krem supa od šargarepe može biti ceo obrok, lagana veera, ili predjelo. Jede se uz krutone, zlatno-smedje peene komadie hleba. Krutone staviti preko supe tek prilikom serviranja, zato što ne bi trebalo da budu natopljeni, ve da ostanu hrskavi.