Krem corba od crvenog sociva

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**crvenog sociva
- **1 glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **50 ml**neutralna pavlaka
- **1 l**pilece supe domace ili kockice
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **1/2 kašicice**beli luk u prahu
- **po ukusu**kurkuma

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno seckani crni luk i rendanu šargarepu, par minuta, zatim naliti pilecom supom ili supom od kockice.

Prethodno oprano socivo dodati u šerpu, zatim dodati so, biber, suvi biljni zacin, beli luk i kurkumu (može i kari) po ukusu.

Nakon 15 minuta kuvanja na srednjoj vatri, dodati neutralnu pavlaku, da bi bilo više kremasto. Socivo je jako sitno, pa ce se raskuvati potpuno u krem corbu, nema potrebe za štapnim mikserom ;)

Savet

Crveno soivo kupujem u Lidlu ili zdravoj hrani, može se koristit i žuto socivo pa i klasino soivo, ali je ukus crvenog najbolji :) Poslužiti uz dvopek i jogurt. Prijatno :D