

## *Supa sa lišcem od karfiola*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **160** glišca od karfiola
- **60** gšargarepe
- **40** gkorena paškanata
- **40** gkorena celera
- **1/2 manje vezice**peršuna
- **1 kašicica**kurkume
- **1/3 kašicice**mlevenog bibera
- **1**kockica za supu od povrca
- **1**vode
- **po ukusu**suvi biljni zacin

### **Priprema**

Lišce od karfiola, zajedno sa zadebljanim delom, iseci na šire trake (lišce možete dodati i više, zavisi kolika je glavica karfiola, a šteta je baciti ga). Šargarepu iseci na polukrugove. Koren paškanata i celera iseci na kockice, a peršun sitno iseckati.

U odgovarajucu posudu staviti iseckano lišce karfiola, šargarepu, peršun i koren paškanata i celera. Naliti sa vodom i staviti da provri. Smanjiti temperaturu i dodati kurkumu, mleveni biber i kockicu za supu. Kada se kockica otopi probati supu i dodati po ukusu suvi biljni zacin. Kuvati dok povrce malo ne omekša (nemojte da ga prekuvate, probajte šargarepu i kada ona bude mekana, ali i po malo hrskava, supa je gotova). Skloniti supu sa vatre i odvojiti jednu trecinu povrca. Ostatak povrca izblendati rucnim blenderom. Vratiti odvojeno povrce u supu, staviti ponovo na šporet i pustiti da samo provri, pa je poslužite.

**Savet**