

Supa od karfiola



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1karfiol
- 4krompira
- 2šargarepe
- 1,5 l vode
- **po ukusu** peršun
- **po ukusu** so
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- 1 kašicica ulja

Priprema

Karfiol oprati pa odvojiti cvetove. Krompir i šargarepu oljuštiti i iseci na kockice. Zatim sve staviti u šerpu, sipati malo ulja i vodu pa kuvati da omekša povrce. Nakon toga dodati so i biber i zacin po ukusu. Brašno razmutiti sa malo vode pa dodati. Ostavite da vri nekoliko 10-ak minuta pa pospati iseckanim peršunom.

Savet