

Povrtna krem-supa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kašike**putera i (ili) ulja
- **1 glavica**crnog luka
- **1**manji praziluk
- **2-3**krompira srednje velicine
- **3**šargarepe
- **1 koren**peršuna
- **150 g**zamrznutog graška
- **100 ml**pavlake za kuvanje 20% mm
- **1 kašičica**soli
- **1/4 kašičice**bibera
- **~1.5 litar**avode

Priprema

Pripremiti povrce, oljuštiti ga i oprati. Crni luk iseci na kockice, praziluk na kolutice. Krompir, šargarepu i koren peršuna iseci na kockice. Zagrejati 1.5 litar vode. U dubljoj šerpi na tihoj vatri zagrejati puter i (ili) ulje.

Dodati luk i praziluk, pa dinstati nekoliko minuta, mešajuci, uz oprez da luk ne požuti. Dodati kockice krompira, posoliti i pobiberiti. Dinstati još nekoliko minuta. Dodati kockice šargarepe i korena peršuna. Povrce preliti zagrejanom vodom i kuvati oko 30 minuta, dok sasvim ne omekša.

U drugoj šerpici skuvati zamrznut grašak prema uputstvu proizvođača, orijentaciono 15 minuta. Izmiksati

sastojke iz supe pomocu štapnog miksera, ili u blenderu. Dodati skuvan i ocedjen grašak i pavlaku za kuvanje. Neka supa prokuva još jednom. Ako je potrebno, dodati malo vruće vode. Proveriti da li je supa dovoljno začinjena. Servirati odmah. Jela s krompirom se ne podgrevaju.

Savet

Krem-supa od povra je odličan izbor za bilo koje doba godine, a posebno sada, u zimskom periodu, kada e nas zagrijati i okrepiti. Mere su za 4 porcije. Navedeno povr e ini bazu ili osnovu supe, kojoj možemo dodati i drugo povrje prema svom ukusu. Krompir e supi dati kremastu teksturu, a šargarepa lepu boju.