Energetska krem supa



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **manja glavica**brokolia
- **pola glavice**karfiola
- **3**šargarepe
- **3 čaše**mleka
- **1 kašika**brašna
- so
- peršun

Priprema

U šerpu sipati 3 čaše vode posoliti po želji, i u to dodati iseckanu šargarepu i karfiol. Kuvati oko desetak minuta dok ne omekša povrce, pa dodati brokoli i kuvati još maksimalno 5 minuta. Izvaditi u drugi sud povrce i izmiksati pa opet vratiti u šerpu i dodati još tri čaše mleka. U šoljicu razmutiti kašiku brašna pa pomešati, kuvati još 5 minuta, zatim skloniti sa šporeta i servirati.

Savet

Može se dodati beli luk u granulama da pojaa ukus. Prijatno.