

Krem supa od krompira

Prava stvar za hladne zimske dane..

1 Krompir i koren celera oguliti, oprati, sitno iseĀti i kuvati oko 20 minuta u instant supi.

2

3

4 Ā argarepu oĀistiti, oprati, oguliti i iseĀti na fine ĀtapiĀte. PaĀ¼ljivo dinstati na vruĀtem puteru oko 3 minuta.

5

6

7 Krompir i celer u supi ispasirati, pa dodati pavlaku i sve polako zagrejati. ZaĀiniti solju i biberom. Luk vlaĀjac dobro oprati, otresti od vode, pa iseĀti na kolutiĀte.

8

9

Sastojci:

krompira 500 g

korena celera 100 g

bistre instant supe 500 ml

solii,bibera malo

sargarepa 1

putera 1 kasika

pavlake 200 ml

luka vlasca 1 veza

sitno seckane potocarke 1/2 kasicice

Napomena:

Prijatno!