

Krem supa od repe



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 komadarepe**, srednje velicine
- **3 kašikemaslinovog ulja**
- **1 glavicacrvenog luka**, sitno iseckan
- so i sveže mleven biber
- **2 šargarepe** sitno narezane
- **2 grancicecelera**, sitno iseckane
- **6 grancicalistova timijana**
- **1 cenbelog luka**
- **1,25 lbistre supe**
- **140 ml pavlake**

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 200 stepeni C. Na pek papiru u ravnu tepsiju sipamo kocke repe, pa pospemo sa uljem, posolimo i pobiberimo. Pecemo 25 do 30 minuta dok ne porumene. S vremena na vreme promešamo. U meuvremenu u šerpi na malo ulja izdinstamo luk, beli luk, celer, šargarepu i listove timijana, oko 4 do 5 minuta. Sada dodamo i repu i nalijemo bistru supu. Pustimo da provri, pa smanjimo temperaturu i poklopimo. Kuvamo 25 do 30 minuta.

U blenderu izmutimo dok dobijemo glatku masu. Vratimo u šerpu, pa dodamo pavlaku. Na laganoj temperaturi pustimo da se krcka nekoliko minuta. Serviramo uz pecen hrskav hleb.

Ovako.

Savet

Vrlo podcenjeno povre, a zaista je super ukusno. Probajte ovu supu, preporuujem!