

Krem supa od karfiola



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1karfiol
- 1 glavicaluka
- 1 kašikagriza
- 200 mlpavlake za kuvanje
- so
- biber
- mješavina zacina
- cili
- curry

Priprema

Karfiol obariti u posoljenoj vodi, procijediti, pa propasirati štapnim mikserom. U šerpi, na malo maslinovog, ulja prodinstati glavicu sitno sjeckanog luka. Kad postane staklast dodati kašiku griza, so, biber, pa preliti vodom. Dodati i propasirani karfiol, zaciniti mješavinom zacina, cilijem, preliti toplom vodom, pa pustiti da prokuha. Kad prokuha dosuti i pavlaku za kuvanje i još kratko kuhati.

Savet