



Крем супа од компири

Денес Фичо ќе ни покаже како да направиме лесна, брза, но и многу вкусна крем супа од компири.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **до 30 минути**

Состојки:

За СУПАТА ќе ви треба:

- 1 килограм компир
- 1 коцка за пилешки бујон
- 1 парче целер
- 1 кромид
- 4 чешниња лук
- сол, бибер и маслиново масло

За послужување ќе ви треба:

- Лепчиња или Пченкарен чипс

Чекор 1

Излупените компири ставете ги во Експрес лонецот да се варат.

Додадете коцка за пилешки бујон. Додадете го и целерот исецкан на помали парчиња од компирот за да може да се сварат во исто време.

Додадете и еден кромид исецкан на четири парчиња, 4 чешниња лукче, прстофат сол, црн бибер и маслиново масло. Затворете го капакот и варете околку 10 минути.

Доколку го преварите не е страшно.

Чекор 2

Од како ќе се сварени компирот и останатите зеленчуци, целата смеса испасирајте ја.

На испасираната смеса додадете го маслиновото масло и павлаката за готвење и почекајте да проврие.

Чекор 3

Сервирајте по желба или искористете ја идејата на Фичо!

Совет

Оваа крем супа не се подгрева, бидејќи компирот оксидира.

Потрудете се да се изеде веднаш по приготвувањето.



Користени производи:



Експрес Лонец



Плитка тава



Рачен блендер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk