



Крем супа од печени моркови

Фичо ќе приготви крем супа од печени моркови, со арома на ѓумбир и нане. Необичен спој на состојки, со совршен баланс на вкусови.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 8 моркови средна големина
- 1 литар зеленчуков бујон
- 30 грама парче ѓумбир
- 1 гранче свежо нане
- 1 помала главица кромид
- 2 чешниња лук
- 1 коцка бујон од зеленчук
- сол и бибер

Чекор 1

Морковите излупете ги, исечете ги на поголеми делови, намастете ги со маслиново масло и наредете ги во тавата за печење. Додадете повеќе сол.

Печете ги во загреана рерна на 215 степени, 15-20 минути.

Превртувајте ги при печењето за да се испечат од сите страни.

Чекор 2

Бујонот ставете го во сад да проврие. Додадете го парчето ѓумбир и нането.

Чекор 3

Исечете ја смесата на коцки и повторно оставете ја да избие течноста од неа.

Чекор 4

Главицата кромид исецкајте ја ситно, продинстајте ја во тавче и додадете една кутлача од бујонот. Додадете го лукот и динстајте ги заедно околу 5 минути.

Извадете ги ѓумбирот и нането и изблендирајте ја смесата со рачен блендер. Изблендираната смеса оставете ја да проврие уште малку и додадете сол и бибер.

Чекор 5

Сервирајте!



Совет

Можете да декорирате со павлака за готвење.

Користени производи:



Тава за пржење



Лонец



Ростер тава



Рачен блендер



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