



Супа од пашканат и кари

Пашканатот е прекрасен благ зеленчук од видот на репки. Тој има одличен вкус кога е потпечен и прелиен со мед, но, исто така, е добар и за супи. Во овој рецепт комбинираме пашканат со кари, што ќе ве згрее во ладните денови.



Состојки:

- Масло или путер за пржење
- 1 мал бел кромид
- 3 парчиња пашканат
- 2 супени лажици кари
- 300мл. супа од зеленчук/вода
- 75мл. млеко или павлака (по желба)

Чекор 1

Време е за сечкање - Излупете го пашканатот пред да го исечкате. Исечкајте го и кромидот и почнете со пржењето.

Чекор 2

Додадете го зеленчукот во тавата заедно со карито и пржете ги во путер или масло.

За да направите супа не мора да го пропржувате зеленчукот, но вака има многу подобар вкус.

Чекор 3

Покријте ја супата од зеленчук и оставете ја да се вари 30 минути.

Чекор 4

Изблендирајте ја супата и подготвени сте да ја послужите.

На крај додаваме малку млеко или павлака за поубав вкус и текстура.

Чекор 5

Сервирајте ја со неколку парчиња пашканат, а одозгора наросете малку кари за декорација.



Совет

Во овој рецепт карито може да го замените со кумин и дури и да додадете јаболко за дополнителен вкус.

Може да испечете и чипс од пашканат за уште посилен вкус.

Користени производи:



Касерола



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