

# Krem čorba od mrkve i celera



## Izrada:

Celer i luk oguliti i narezati na komade. Mrkvu očistiti i takođe narezati na komade. Povrće staviti u odgovarajuću šerpu u hladnu vodu i sve kuhati na jačoj temperaturi nekih 20ak minuta ili dok povrće ne omekša. Skinuti sa šporeta, dodati ulje, so, biber i vegetu po ukusu, sitno nasjeckan peršunov list, protisnut bijeli luk i sve dobro izmiksati štapnim mikserom. Na kraju dodati i vrhnje za kuhanje i dobro promiješati.

Poslužiti uz kockice prepečenog hljeba sa začinima, malo vnasjeckanog vlašca i listiće žalfije.

## Potrebni sastojci:

-400 g mrkve (po mogućnosti domaća) oko 6 kom srednje veličine  
-1 glavica korijena celera (oko 500 g)

-1 glavica crvenog ili ljubičastog luka Prijatno!

-par čenova bijelog luka  
-šaka peršunovog lišća  
-3 kašike maslinovog ulja  
-so, biber, vegeta  
-1 l vode  
-2 dl vrhnja za kuhanje

-prepečene kockice hljeba na maslinovom ulju sa začinima  
-malo vlašca, listići žalfije