

Крем супа од печени моркови

Потребни состојки:

За супата:

- 1 кг моркови
- 1 кромид
- 2-3 чешниња лук
- 1 лажичка мајчина душичка
- сол
- црн бибер
- лимон
- ѓумбир рендан (опционално)
- маслиново масло
- 1 л вода
- 2 коцки за супа-зеленчукови

За додатокот: (опционално)

- 3-4 парчиња леб
- кашкавал
- маслиново масло
- кисела павлака
- масло од лути пиперчиња

Начин на подготовка:

Морковите излупете ги, исечете ги на парчиња со големина од 2 см и ставете ги во сад за печење. Додадете ги кромидот

пресечен на осминки и чешнињата лук. Зачинете со сол, мајчина душичка, црн бибер и прелијте со маслиново масло. Печете на 200° околу 45 минути или додека морковите не станат меки.

Исечете го лебот на коцки со средна големина.

Намачкајте ги со маслиново масло и одозгора додадете рендан кашкавал и семки од сончоглед.

Печете на 200° 7-10 минути (додека крутоните поруменат и станат крцкави).

Извадете ги печените моркови од рерната .

Во средно тенџере ставете 1 л вода и 2 коцки зеленчукова супа. Загрејте ја водата, додадете ја смесата од морков, кромид, лук и испасирјте со рачен блендер. Доколку немате рачен блендер може цела смеса да се стави во блендер и да се испасира. Додадете сок од лимон по вкус. Доколку сакате дополнително да се затоплите од внатре, додадете 1 лажичка рендан ѓумбир.

Ставете ја супата во чинија за сервирање и украсете со крутони/семки од сончоглед.

Додадете павлака и масло од лути пиперчиња.

Уживајте!