



Sastojci

- 300 g Šargarepa
- 100 g Celer
- 50 g Peršun
- 60 g Začin C univerzalni začin kesica 250g
- 5 g C mleveni crni biber kesica 10g
- 100 g Paškanat
- 50 g Brašno
- 300 ml Mleko
- 10 g C ren tegla 200g
- 2 Kg Rozbratna
- 200 g Crni luk
- 100 g Puter
- 700 ml Bujon

Uputstvo

1. Povrće oprati i oljuštiti. Crni luk iseći na pola te na jakoj vatri opeći donji deo, pa ubaciti u blago proključalu vodu.
2. Juneću rozbratnu blago isprati u toploj vodi od eventualnog viška krvi, pa staviti u supu.
3. Dodati ostatak povrća, šargarepu, paškanat i celer, i polovinu svežeg peršuna, C biber u zrnu i polovinu Začina C.
4. Kuvati 4h na veoma tihoj vatri, te sa vremena na vreme openiti supu.
5. Na puteru propržiti brašno, te naliti mlekom i bujonom, a nakon što prokuva dodati Ren C i Začin C. Kuvati lagano do savršeno kremaste teksture.
6. Bujon procediti i odvojiti šargarepu, celer, paškanat i šargarepu. Kuvano sočno meso položiti na tanjir, sa strane položiti povrće, pa preliti sosom od rena.
7. Poslužiti uz tostirani hleb sa zrnavljem i salatu od mladih izdanaka zelene salate, čeri paradajzom i začiniti balzamiko dresingom.

Prehrana

Ugljeni hidrati	24.58 g
Energija	649.19 kcal
Masti	30.07 g
Belančevina	67.24 g

🕒 290 Min

⊕ 7