



# Крем супа с моркови и кокосово мляко

⌚ 50–60 Минути   

## Подготовка

- 1 Обелете и нарежете морковите и пащърнака. Разполовете прера и нарежете на лентички по широчина. Нарежете и целината.
- 2 Загрейте зехтина на тиган и сотирайте прера за около 2 минути. Добавете останалите зеленчуци и гответе още 10 минути.
- 3 Овкусете с подправките и гответе една минута. След това прехвърлете съдържанието в тенджерата. Залейте с един литър вода и оставете да къкри половин час, докато омекнат зеленчуците.
- 4 Пасирайте супата с ръчен пасатор. Изсипете кокосовото мляко и гответе 2 минути. Опитайте и добавете още морска сол при необходимост.

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 връзка	Праз
2 стръка	Целина
1 бр.	Пащърнак
4 бр.	Моркови
180 ml	Кокосово мляко
2	С.л. зехтин
1 ч.л.	♦ Къри
1 с.л.	♦ Див чесън, нарязан
	♦ Морска сол

