

MRAMORNI POTAŽ

Sastojci:

600 g šargarepe
500 g krompira
400 g tikvica
2 kašičice soli
1/3 sveže ljute paprike
1.5 l vode
1 kašika soka od limuna
1 veza svežeg peršuna
10 g SF1

i još, za serviranje

krutoni od starog hleba
kolutići sveže ljute paprike
malo svežeg peršuna

Postupak:

1. Povrće oguliti i iseckati na srednje korpne komade. Peršun iseckati na najsitnije, ali prethodno odvojiti par listića za serviranje.
2. Povrće staviti u veliki lonac i preliti sa litar i po vode. Dodati 2 ravne kašičice soli, svežu ljutu papriku (ja sam stavila trećinu, jer sam znala da je veoma ljuta, vi možete i manje ili više, prema ukusu), kuvati do vrenja, sniziti temperaturu ringle i poklopiti šerpu, pa kuvati još 30-40 minuta.
3. Nakon tog vremena izvaditi papriku i odliti deo supe (oko 300-400 ml, ne bacati), pa štapnim mikserom ispasirati povrće. Ukoliko je pregusto, vratiti malo sačuvane supe.
4. Začiniti sokom od limuna i dosoliti ako treba, pa podeliti u dve male šerpe. Razmutiti 10 g SF1 sa dve kašike potaža, dodati u jednu šerpu zajedno sa jednom vezom sitno iseckanog peršuna i promešati.
5. Prilikom serviranja, u tanjir sipati prvo jednu, pa drugu boju potaža, ne mešajući, kako bi se dobila mramorna šara. Posuti iseckanim peršunom, krutonima i kolutićima sveže ljute paprike.

Izvor:

<https://www.proverenirecepti.com/2018/11/mramorni-potaz.html>

