

## Крем супа от броколи и синьо сирене



### Продукти:

- броколи (около 500 гр.)
- 3-4 моркова
- 100 гр. синьо сирене
- 100 гр. заквасена сметана
- 2-3 с.л. гхи
- 1 щипка гхарам масала\*
- сол

### *\*индийска подправка, която се прави по следния начин:*

- 2 пръчици канела около 10 см всяка,
- 1 с.л. кардамон ,
- 1 ч.л. кимион семе ,
- 1 с.л. черен пипер зърна,
- 1 ч.л. карамфил,
- 1 ч.л. кориандър семена,
- 1 индийско орехче

*На сух тefлонов тиган се запичат подправките, без канелата и индийското орехче. Разбъркваме с дървена лопатка, докато покафеняят. Канелата се счуква в дървено хаванче, а индийското орехче се настъргва на ренде. Подправките се смесват и се смилат в блендер.*

### Начин на приготвяне:

Морковите се нарязват на кръгчета и се задушават в гхито. Прибавят се нарязаните на розички броколи и масалата. Заливат се с 2 чаени чаши гореща вода и се оставят да омекнат. Слагаме сол на вкус и пасираме. Ако трябва, доливаме още топла вода. Накрая се добавят натрошеното синьо сирене и сметаната, като се разбърква добре.