Supa od paradajza sa mlevenim mesom



Sastojci

Potrebno je:

- 150 g mlevenog mesa
- 1 glavica crnog luka
- 4 dl soka od paradajza
- 1 žumance
- peršunovo lišce
- biber
- so

Priprema

Na zagrejanom ulju propržite seckani luk, dodajte mleveno meso, posolite, pobiberite i dinstajte desetak minuta. Zatim prelijte sa 4 dl vode i kuvajte na laganoj vatri dok se meso ne skuva. Tada dodajte sok od paradajza i ostavite da vri još 3-4 minuta. U gotovu supu ubacite razmuceno žumance i iseckano peršunovo lišce.