

Supa od krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** krompira
- **2 struka** praziluka
- **3 kašike** margarina
- **2 kašike** kisele pavlake
- **1 kašicica** peršuna
- **malo** aleve paprike
- **1,5** l vode
- **po potrebi** biber i so

Priprema

Zagrejati margarin i propržiti iseckan praziluk, dodati krompir iseckan na kockice i pržiti oko 5 minuta. Zatim dodati alevu papriku, so, biber, pa naliti vodom. Kuvati, pa kada povrce omekša, viljuškom izgnjeciti krompir. Dodati sitno iseckan peršun, a potom supu zaciniti pavlakom.

Savet