

Supa od luka (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l vode
- **2-3** glavice crnog luka (srednje velicine)
- **1** kocka govee supe
- **maloulja**
- **malo** zacina

Priprema

Crni luk isjeckati na rebarca, ali ne previše sitno. U šerpi na malo ulja lagano propržiti luk par minuta, da dobije finu rumenu boju i sipati vodu. Kada voda prokuha, dodati jednu kocku govee supe i miješati dok se kocka ne rastopi, pa po želji zaciniti sa malo soli ili suvog biljnog zacina. Supu servirati toplu.

Savet

Iskreno, nisam ljubitelj supe i rijetko je jedem. Kada sam ovu trebala probati po prvi put, bila sam vrlo skeptina, jer i nije izgledala nešto privlačno. A sad ovu supu bih mogla jesti svaki dan. Zovu je i Francuska supa, kada se još dodaju sir, vino i peeni hljeb, ali ja je volim ovako spremljenu. Kada se umjesto govee kocke stavi pilea, odlična je u liječenju prehlade.