

Supa od peršuna



Sastojci

Potrebno je:

- 2 vezice peršuna
- 2 kašike brašna
- 4-5 kašika ulja
- 3 dvopeka
- crni biber
- so

Priprema

Na ulju pržite brašno dok ne porumeni, sipajte u njega pet šolja vode, so i crni biber, pa pustite da vri.

Kad provri, spustite iseckan peršun i ostavite još pola sata da se kuva. Pre nego što se skine supa, spustite izdrobljen dvopek koji ste prethodno prepržili na ulju.

Na kraju zakiselite po ukusu.