Supa od miroije

Sastojci

Potrebno je:

- 1 manja tikvica
- pola veze sveže miroije
- 1,5 l vode
- 2 kašike ulja
- 2 kašike brašna
- 1 manja glavica crnog luka
- sok od pola limuna
- zacin
- biber
- so

Priprema

Tikvicu oljuštite i isecite na kockice. Na zagrejanom ulju propržite iseckan crni luk, a kad postane staklast dodajte tikvicu i još malo propržite.

Zatim dodajte brašno, pa neprestano mešajuci kratko sve zajedno pržite, onda nalijte vodom, stavite zacin i biber i ostavite da se kuva 15 minuta.

Zacinite iseckanom miroijom.