Supa od povrca (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**celer
- **1**tikvica
- **4 manja**krompira
- **1** mrkva
- **nekoliko**mahuna
- **malo**peršunovog lista
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- **1/2 galvice** crvenog luka
- **2 cena**bijelog luka

Priprema

Povrce oprati. Mrkvu i krompir oguliti isjeckati na tanko. Tikvicu isjeckati. Celer ocistiti. Luk crveni i bijeli isjeckati.

Izdinstati luk. Dodati svo povrce pa kratko dinstati. Naliti vode do vrha šerpe i pustiti da se skuha. Kad se skuha štapnim mikserom izmiksati. Vratiti na šporet, zaciniti i pusititi da baci kljuc. Dodati nasjeckanog peršuna.

Savet

Supa je preukusna, zasitna i zdrava!