Supa od slanine i krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 glavica**crnog luka
- **100 g**slanine
- **100 g**šargarepe
- **50 g**brašna
- **1 kašika**crvene paprike
- **250 g**krompira
- **500 g**pavlake za kuvanje

Priprema

Na malo maslaca propržiti iseckanu glavicu crnog luka dok ne porumeni.

Dodati zatim 100 g iseckane slanine i 100 g šargarepe, posuti zatim 50 g brašna i malo crvene paprike.

Zaliti sa 500 ml kljucale vode pa dodati 250 g krompira isecenog na kockice.

Kad krompir omekša, posoliti i pobiberiti i dodati 500 g pavlake za kuvanje.

Pre serviranja posuti svežim seckanim peršunom.

Savet