

Paradajz supa sa palentom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2,5 dlsoka** od paradajza
- **malocrvene** mlevene paprike
- **malolista** od celera
- **po ukusus**o, biber i zacine
- **malorezanaca**
- **maloulja**

Za dekoraciju:

- **3 kašikepalente**
- **malosoli**
- **malomargarina**

Priprema

U malo ulja propržiti crvenu mlevenu papriku, (pazite da ne zagori).

Dodajte sok od paradajza.

A zatim i vodu, (oko pola litre), list celera, so biber zacine. Ostavite da provri.

Kada provri smanjite vatru i dodajte rezanca. Kuvajte još 5 minuta.

Palentu kuvajte u posoljenoj vodi (1,5-2 decilitara vode je dovoljno) sa malo margarina. Skuvanu palentu izlijte na plitak tanjir i ostavite da se ohladi. Modlicom vadite oblike po želji i njima dekorišite supu.

Savet