

Krem supa od paradajza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **750 ml** paradajz soka
- **250 ml** vode
- **2 kašike** brašna
- **malomaslinovog** ulja
- **1/2 kašičice** šecera
- **malosušenog** lista celera
- **po ukusu** testa za supu
- **po ukusu** soli
- bibera
- **suvog biljnog** zacina

Priprema

Zagrejati maslinovo ulje pa na njemu kratko propržiti brašno. Kad zažuti, uliti paradajz sok i toplu vodu i krckati na tihoj vatri, desetak minuta. Dodati šecer, so, biber i suvi biljni zacina. Pred kraj, staviti i testo za supu i kuvati još nekoliko minuta. Posuti sušenim listom celera.

Savet