Prolecna supa

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g graška
- 250 g krompira
- 5 kašika ulja
- 2 kašike brašna
- pola glavice luka
- 3 cena belog luka
- 1 kašicica persunovog lišca
- 1 list celera
- 2 šargarepe
- 1 kašicica paradajz-pirea

Priprema

Na ulju prodinstajte pola glavice sitno seckanog luka, dodajte brašno, iseckani beli luk, peršunovo lišce, iseckanu šargarepu i celerov list. Sve to nalijte vodom i kuvajte pola sata. Procedite, a povrce propasirajte. Vratite ga ponovo u supu, dodajte zatim grašak, na kockice iseckan krompir i paradajz-pire. Ako je potrebno, dolijte još vode i kuvajte dok grašak omekša. Servirajte sa komadicima prženog hleba.