

Supa od krompira i praziluka



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g krompira
- 3 praziluka
- 1 glavica crnog luka
- 100 g belog dela dimljene slanine
- 5 dl supe od povrca
- 1 veza vlašca
- biber
- so

Priprema

Krupno iseci krompir, crni luk i praziluk. Zagrejati isecenu slaninu da se otopi masnoca i propržiti crni luk i praziluk. Dodati krompir, preliteri supom i kuvati na umerenoj temperaturi pola sata, da povrce omekša. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Ako ukuva previše supe, po potrebi doliti još vode. Kuvanu supu garnirati sitno iseckanim vlašcem i poslužiti.