

## Supa od kima



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **2** cenabelog luka
- **1** kašikakima
- **1** kašikacrvene paprike
- 1šargarepa
- 1koren peršuna
- 2krompira
- 1pileca kocka za supu
- **4** kašikedomacih flekica za supu
- **1** vezaperšunovog lišca
- so
- biber

### Priprema

Sitno iseckan beli luk, kim i papriku propržiti na malo ulja. Dodati šargarepu i peršun isecen na kockice, kratko upržiti i naliti vodu. Dodati krompir isecen na kockice i kuvati, dok povrce ne omekša. Kada je povrce skuvano, doliti još vode i kada provri dodati kocku za supu, flekice i sitno iseceno peršunovo lišce. Još malo kuvati i kada flekice omekšaju, skloniti sa ringle. Ako je potrebno posoliti i pobiberiti.

### Savet