

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 lišće. Još malo kuvati i kada flekice omekšaju, skloniti sa ringle. Ako je potrebno posoliti i pobiberiti.

Savet