

## *Supa od mirošije*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 manja tikvica
- pola veze sveže mirošije
- 1,5 l vode
- 2 kašike ulja
- 2 kašike brašna
- 1 manja glavica crnog luka
- sok od pola limuna
- zacin
- biber
- so

### **Priprema**

Tikvicu oljuštite i isecite na kockice. Na zagrejanom ulju propržite iseckan crni luk, a kad postane staklast dodajte tikvicu i još malo propržite.

Zatim dodajte brašno, pa neprestano mešajući kratko sve zajedno pržite, onda nalijte vodom, stavite zacin i biber i ostavite da se kuva 15 minuta.

Zacinite iseckanom mirošijom.