

Supa od sociva



Sastojci

Potrebno je:

- 1 šolja sociva
- 1 glavica crnog luka
- 1 šargarepa
- 1 kašika peršunovog lišća
- 4 šolje vode
- so

Priprema

U dublju posudu staviti dobro oprano socivo, sitno naseckan crni luk i šargarepu isecenu na kolutove. Naliti vodom, po ukusu posoliti pa kuvati na umerenoj temperaturi dok socivo ne bude mekano. Kada provri temperaturu smanjiti da se zrna ne raskuvaju.

Skuvanu supu od sociva skloniti sa grejne ploce, dodati sitno naseckano peršunovo lišće i po ukusu dosoliti.

Poslužiti toplo.