

## *Supa od praziluka*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 praziluka
- 3 kasike margarina
- 3 veka krompira
- 1 l vode
- 2 kašike kisele pavlake
- aleva paprika
- peršunovo lišće
- biber
- so

### **Priprema**

Otopite margarin i na njemu propržite iseckan praziluk. Krompir iseckajte na kockice, pomešajte sa prazilukom i pržite još malo.

Dodajte alevu papriku, so, biber i nalijte vodom. Kuvajte da povrce omekša.

Viljuškom izgnjecite krompir, stavite sitno iseckan peršun i zacinite supu kiselom pavlakom.