

Kineska ljuto kisela supa



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 veka paradajza
- 2 srednje paprike
- 2 srednje šargarepe
- 100 g graška
- 2 cili papricice
- 1 limun
- so
- biber

I još:

- **po potrebi** rezanci

Priprema

Iseci na kockice paradajz, papriku i šargarepu. ?ili papricice iseci na jako sitne kockice.

Šargarepu, paradajz, papriku, grašak i cili papricice stavimo u šerpu i nalijemo sa 2,5 l vode, dodamo zacine i kuvamo. Kada je povrce skuvano, možemo da zakuvamo supu rezancima, a i ne moramo. Kako ko voli.

Kada sipamo u tanjir, zakiselimo je sokom od limuna.

Savet

Supa je lagana, prava letnja. Prijatno! :-)