Supa sa nudlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**manje šargarepe
- **1** manji crni luk
- **1** manja crvena ljuta papricica
- **po želji kolicina**nudli za supu
- **1 kašicica**svežeg vlašca
- **1,2 l**povrtnog bujona
- **1/2 kašicice**suvog estragona
- **malo**maslaca
- **1/2 kašicice** mlevene crvene paprike
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera

Priprema

Na maslacu dobro upržiti rendan crni luk, a onda mu dodati takoe rendanu šargarepu. Pržiti da omekša, dodati potom crvenu papricicu, kao i suvi estragon, vlašac i malo mlevene paprike, radi boje. Naliti povrtni bujon i ostaviti da krcka na tihoj vatri dok svo povrce ne omekša. Posliti, pobiberiti. Pred kraj ubaciti nudle, više nego što obicno stavimo za supu, potrebno je da bude gusta. Na kraju pospemo sitno seckanim vlašcem.

Savet

Ove nudle mi je donela jetrva iz Nemake, mene, lino, podseaju na naša rezanca za supu, nema neke razlike, ali, hajde, malo drugaiji recept za supicu...