

Posna supa sa povrcem (na vodi)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1srednja šargarepa**
- **5 cm korenaperšuna**
- **5 cm korenacelera**
- **2 cm korenaumbira**
- **1/2 veziceperšuna**
- **1 l vode**
- suvi biljni zacin
- biber
- posna testenina za supu

Priprema

Šargarepu, koren peršuna, celera i umbira ocistiti, pa iseci na kockice. Iseckano povrce staviti u, odgovarajucu, posudu, naliti vodom i staviti na vatru. Kuvati dok povrce ne omekša.

Kada povrce omekša dodati mleveni biber i biozacin, po ukusu. Ubaciti i posnu testeninu za supu i nastaviti sa kuhanjem, još, 2-3 minuta.

Skloniti supu sa vatre, dodati iseckani peršun, poklopiti i ostaviti, da odstoji, pet minuta, pa poslužiti.

Savet