

Posna supa sa povrcom (na vodi)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 srednja šargarepa
- 5 cm koren peršuna
- 5 cm koren celera
- 2 cm koren umbira
- 1/2 vezice peršuna
- 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 kuvanjem, još, 2-3 minuta.

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

Savet