

Moja krem supa od paradajza



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 ml** vode
- **200 ml** pasiranog paradajza
- **3 kašike** paradajz pirea (vrhom pune)
- **1 kašika** šećera
- **2** kockice za supu (od povrća)
- **1/3 kašičice** mlevenog bibera
- **1/2 kašičice** sušenog bosiljka
- **1/2 kašičice** sušene mirošije
- **1/2 kašičice** sušenog celerovog lišća

Priprema

U dublju posudu sipati vodu, dodati pasirani paradajz i paradajz pire. Dobro promešati, da se paradajz pire rastvori. Staviti na šporet i pustiti da provri (polupokriveno), na srednjoj temperaturi.

Kada tečnost provri staviti kockice za supu, prethodno izmrvljene. Mešati da se kockice, potpuno, rastope. Dodati šećer, biber, bosiljak, mirošiju i celer.

Pustiti da vri 1-2 minuta, skloniti sa vatre, poklopiti i ostaviti 10-ak minuta, da supa poprimi mirise začina. Supu poslužiti, posutu, sitno, iseckanim peršunom.

Savet