

Supa od povrca (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 celer
- 1 tikvica
- 4 **manjak** krompira
- 1 mrkva
- **nekoliko** mahuna
- **maloperšunovog** lista
- suvi biljni zacin
- biber
- so
- 1/2 **galvice** crvenog luka
- 2 **cenabijelog** luka

Priprema

Povrce oprati. Mrkvu i krompir oguliti isjeckati na tanko. Tikvicu isjeckati. Celer ocistiti. Luk crveni i bijeli isjeckati.

Izdinstati luk. Dodati svo povrce pa kratko dinstati. Naliti vode do vrha šerpe i pustiti da se skuha. Kad se skuha štapnim mikserom izmiksati. Vratiti na šporet, zaciniti i pusititi da baci kljuc. Dodati nasjeckanog peršuna.

Savet

Supa je preukusna, zasitna i zdrava!