

Supa od paradajza (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **maloulja**
- **1 manji**praziluk
- **500 ml**soka od paradajza
- **400 ml**vode
- so
- biber
- sveži bosiljak
- sveži peršun
- **2 cena** belog luka

Hladna zaprška:

- **1/2 kašike**brašna
- **1/2 kašike**aleve slatke paprike
- **1/2 šolje**hladne vode

Priprema

Naseckamo praziluk i propržimo ga na ulju. Kada je propržen dodamo sok od paradajza i vodu, kuvamo nekih desetak minuta. Nakon toga zapržimo supu hladnom zaprškom od vode, brašna i aleve paprike. Zacinimo supu solju, biberom i svežim seckanim bosiljkom. Pustimo da supa provri i zakuvamo je rezancima za supu. Kada su rezanci kuvani u supu dodamo sveži naseckani peršun i sitno seckani beli luk i sklonimo sa vatre. Kada je supa kuvana izgleda ovako.

Savet

Koristila sam domai mleveni paradajz za supu i odlian je, a ako nemate možete i kupovini sok od paradajza.