

## *Paradajz supa*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 paradajza
- 1 glavica luka
- 1 tikvica
- 1 cenbijelog luka
- zacini
- biber
- mješavina zacina
- proizvoljna količina vode
- po želji pavlaka za kuhanje

### **Priprema**

Na malo maslinovog ulja propržiti sitno sjeckan crni luk, pa dodati oljušten i sitno isjeckan paradajz i bijeli luk. Zaciniti, pa prodinstati dok paradajz ne omekša.

Zatim štapnim mikserom propasirati paradajz i luk, dodati ribanu tikvicu, zaciniti, pa doliti vodu. Kuhati dok tikvica ne bude gotova. Pred kraj kuhanja, po želji dosuti malo pavlake za kuhanje.

### **Savet**