

Krem supa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjesupe iz kesice**
- **2 kašikebrašna**
- **2jaja**
- **1 kašicicacrvene mlevene paprike**
- **1 cenbelog luka**
- **po željipavlake**
- **maloulja**
- **1 lvode**

Priprema

U vrelom ulju propržiti brašno, a zatim i mlevenu papriku. Vodu dodavati polako mešajuci da se ne bi stvorile grudvice, smanjiti vatru i ostaviti da vri 15 minuta. Sipati supu iz kesice, a zatim dva umucena jaja i sitno iseckan beli luk. Ostaviti da se kuva još 5 do 10 minuta. Poslužiti toplo. Svako sebi sipa u tanjur pavlaku po želji.

Savet