

## ***Krem supa***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** supe iz kesice
- **2 kašike** brašna
- **2** jaja
- **1 kašicica** crvene mlevene paprike
- **1 cen** belog luka
- **po želji** pavlake
- **maloulja**
- **1 l** vode

## **Priprema**

U vreloom ulju propržiti brašno, a zatim i mlevenu papriku. Vodu dodavati polako mešajući 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 tanjir pavlaku po želji.

## **Savet**