

## *Supa od luka*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** g crnog luka
- **50** g margarina
- **1 krišk**abajatog hleba
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **po ukusu** bibera
- peršunov list

## **Priprema**

Iseci crni luk na rezance i propržiti na margarinu. Kad postane staklast, naliti toplom vodom i kuvati na tihoj vatri. Gotovu supu zaciniti solju i biberom, po ukusu. Krišku hleba iseci na kockice, kratko prepeci. Staviti prepecenac u supu i posuti peršunovim listom.

## **Savet**