

# **Supa od luka**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g** crnog luka
- **50 g** margarina
- **1 kriškabajatog** hleba
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **po ukusubibera**
- peršunov list

## **Priprema**

Iseci crni luk na rezance i propržiti na margarinu. Kad postane staklast, naliti topлом 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**