

Supa od peĀĀenog povrĀĀa

Ovu interesantnu supu mozete spremati i leti i zimi i uzivati u jednom malo drugacijem ukusu supe :)

1 Oprati povrĀĀe, prerezati napola i staviti na ugrejan roĀĀtilj ili u peĀĀnicu da se ispeĀe. Onda oljuĀĀiti koĀĀicu sa paprike, paradajza i crnog luka, a beli luk istisnuti iz kore.

2

3

4 Staviti povrĀĀe u mikser, posoliti i pobiberiti, pa dodati sveĀĀi ruzmarin. Naliti maslinovo ulje i sve izmiksati u gustu kaĀĀju.

5

6

7 Masu izruĀeiti u ĀĀiniju, dodati toplu supu od kocke i pire od paradajza (keĀĀap). Pre sluĀĀenja zaliti sa malo maslinovog ulja i ukrasiti granĀĀicama ruzmarina.

Sastojci:

paprike 4

paradajza 4

crna luka 2

belog luka 4 cena

maslinovog ulja 0,5 dl

svezeg ruzmarina 2 grancice

pilece supe od kocke 8 dl

pirea od paradajza 3 kasike

bibera, soli malo

Napomena:

Ova supa se moĀĀe sluĀĀiti i topla i hladna.