

Supa od peÅštenog povrÅšta

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

1 Oprati povrÅšte, prerezati napola i staviti na ugrejan roÅštilj ili u peÅšnicu da se ispeÅše. Onda oljuÅštiti koÅšicu sa paprike, paradajza i crnog luka, a beli luk istisnuti iz kore.

2

3

4 Staviti povrÅšte u mikser, posoliti i pobiberiti, pa dodati sveÅšci ruzmarin. Naliti maslinovo ulje i sve izmiksati u gustu kaÅšju.

5

6

7 Masu izruÅšiti u Åšiniju, dodati toplu supu od kocke i pire od paradajza (keÅšap). Pre sluÅšenja zaliti sa malo maslinovog ulja i ukrasiti granÅšicama 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 moÅše sluÅšiti i topla i hladna.