

# **Moja krem supa od paradajza**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **800 ml vode**
- **200 ml pasiranog paradajza**
- **3 kašike paradajz pirea (vrhom puno)**
- **1 kašika šecera**
- 2 kockice za supu (od povrca)
- **1/3 kašicu cemlevenog bibera**
- **1/2 kašicu cicesušenog bosiljka**
- **1/2 kašicu cicesušene miroijke**
- **1/2 kašicu cicesušenog celerovog lišca**

## **Priprema**

U dublju posudu sipati vodu, dodati pasirani paradajz i paradajz pire. Dobro promešati, da se paradajz pire rastvori. Staviti na šporet i pustiti da provri (polupokriveno), na srednjoj temperaturi.

Kada tecnost provri staviti kockice za supu, prethodno izmrvljene. Mešati da se kockice, potpuno, rastope. Dodati šefer, biber, bosiljak, miroiju i celer.

Pustiti da vri 1-2 minuta, skloniti sa vatre, poklopiti i ostaviti 10-ak minuta, da supa poprimi mirise zacina. Supu poslužiti, posutu, sitno, iseckanim peršunom.

## **Savet**