

Supa od krompira i graška



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **1** **caša** graška
- **2** šargarepe
- **2** **glavice** crnog luka
- so
- biber
- ulje
- aleva paprika

Priprema

Oguliti krompire i iseci na kockice. U dublju propržiti seckani luk, dodati šargarepu seckanu, propržiti malo. Dodati krompire i grašak zaciniti i dinstati. Dodati pola litra vode i kuvati dok sve omekša i krompir i grašak onda je kuvano. Prijatno.

Savet

Ko voli dodati malo mesa po želji.