

Supa de rosii

Ingrediente

*1 morcov
1 telina mica
1 pastarnac
1 ceapa
750ml suc de rosii
1 si 1/2 l apa
o mana de paste fainoase fara ou
2 linguri untdelemn
1 legatura patrunjel verde*

Preparare

Cureti si speli zarzavatul de supa, apoi il razi pe razatoare mica si-l calesti in oala in care prepari supa, in cele doua linguri de untdelemn. Amesteci, torni o cana cu apa si lasi sa fiarba cu capac. Dupa ce a fiert zarzavatul, adaugi sucul de rosii subtiat cu apa ramasa. Cand supa da in clocot pui pastele si o mai lasi pe foc 10 minute. Stingi focul, asezonezi cu sare si piper si presari patrunjelul taiat fin. O aduci la masa cu crutoane de paine.