

## Supa od pečenog povrća

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

- 1** Oprati povrće, prerezati napolu i staviti na ugrejan rožtilj ili u pečnicu da se ispeče. Onda oljuštiti košticu sa paprike, paradajza i crnog luka, a beli luk istisnuti iz kore.
- 2**
- 3**
- 4** Staviti povrće u mikser, posoliti i pobiberiti, pa dodati svečari ruzmarin. Naliti maslinovo ulje i sve izmiksati u gustu kašju.
- 5**
- 6**
- 7** Masu izručiti u činiju, dodati toplu supu od kocke i pire od paradajza (kečap). Pre slušenja zaliti sa malo maslinovog ulja i ukrasiti grančicama 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 može slušiti i topla i hladna.