

Posna paradajz čorba i nasuvo sa rogačem

Posna čorba od paradajza

3 šargarepe
2 krompira
1 glavica crnog luka
3 kašike ulja
5 dl pasiranog paradajza
2 čena belog luka
so i biber
voda
testenina za supu

Nasuvo sa rogačem

Testo

1 jaje
1 dl vode
400 g brašna
prstohvat soli
6 kašika rogača

Prilog

sladoled

Način pripreme

- Čorba:** Na ulju propržiti sitno seckani luk i kada omekša dodati oljušten i isečen krompir, šargarepu, beli luk, so i biber. Naliti vodom i ostaviti da se kuva dok povrće ne omekša. Pred kraj dodati pasirani paradajz i kada ponovo proključa dodati i testeninu. Kuvati dok testenina ne bude gotova.
- Nasuvo sa rogačem:** Umesiti testo od brašna, jajeta i vode. Testo razvući oklagijom i iseći na kratke trake. Kuvati ih nekoliko minuta u ključaloj vodi, a zatim ocediti i posuti rogačem. Sve dobro promešati i servirati sa sladoledom.