



## Супа од тиква и печени црвени пиперки

Тиквата е состојка створена за супа. Нејзиниот богат вкус и боја ја прави една од најважните зимски состојки. Постојат многу рецепти за супа од тиква, но овде овој коренест зеленчук го комбинираме со печени црвени пиперки.



### Состојки:

- Половина тиква со средна големина
- 2 коцки за супа од зеленчук
- 500 милилитри вода
- 2 чешниња лук
- 1 главица црвен кромид
- сол и бибер
- 3 цели печени пиперки

### Чекор 1

Време е за сечкање: Прво ќе го исечкаме лукот. Потоа и кромидот – не морате да бидете премногу уредни.

Сега и тиквата – доволни ќе бидат големи коцки или парчиња.

### Чекор 2

Загрејте малку вода со коцките за супа од зеленчук... Не морате да додавате зачини бидејќи коцките за супа веќе ги содржат.

Сега ставете ги кромидот, лукот и тиквата. Крчкајте ја смесата околу 20 до 25 минути...

При крајот ставете ги и печените пиперки во смесата.

### Чекор 3

Време е за блендер: Земете рачен блендер и иситнете ја супата за да добие рамномерна густина. Исто така, доколку на располагање имате обичен блендер, можете да го употребите за ситнење на смесата...

### Чекор 4

Време е за сервирање: Со црпалка ставете од супата во длабока чинија.

Одозгора ставете малку павлака.

Сервирањето завршете го со исечкан магдонос за декорација.



### Совет

Секојпат кога правите супа сфаќате колку е всушност лесно и колку креативна слобода имате. Навистина можете да експериментирате со вкусови, зачини и билки... Многу ретко се случува некоја комбинација на состојки да не одговара за супа.

### Користени производи:



Касерола



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)