

# Supa de cartofi

## Supa de cartofi

### Ingrediente :

5 cartofi, frunza de dafin, boia dulce, otet, smintina sau lapte, faina, 1 ceapa, 1 ardei mic, 1 morcov, 1 rosie mica, sare, piper, oua

### Preparare :

Cartofii se curata si se taie cubulete mici si se pun la fiert in apa impreuna cu ceapa, frunza de dafin, ardeiul, rosia, sare si piper dupa gust. Cand sunt fierti cartofii, se face separat rintasul: se pune un pic de ulei in care se adauga 2 linguri de faina si o lingurita de boia dulce, care apoi se adauga in supa. Se adauga smintina/laptele si apoi 1 lingura de otet. Se poate sparge numai 1 ou, se bate un pic si se toarna in supa (franjuri), sau se pot sparge 2 -3 oua care nu se amesteca, rezultind astfel un ou pentru fiecare.