

# Supa de rosii cu tarhana

## Supa de rosii cu tarhana

### Ingrediente :

bulion (pasta de rosii), sare, piper, zahar, busuioc, frunza de dafin, ulei, ceapa, un ou, faina

### Preparare :

Se pune la fiert ceapa, frunza de dafin, bulionul (se mai adauga apa depinde cat de consistent este bulionul sau daca se foloseste pasta de rosii) impreuna cu sare si piper dupa gust. Cand ceapa e fiarta se adauga tarhana: se formeaza o coca tare dintr-un ou si faina si se da pe razatoarea mare. La sfarsit se adauga un pic de zahar si frunze de busuioc tocate marunt. Pentru varianta de post, tarhanaua se face fara ou, doar din faina, apa si putina vegeta pentru gust.