

Supa de chimen cu crutoane

Supa de chimen cu crutoane

Ingrediente :

Chimen, concentrat pentru supa, sare, piper, 6 felii de paine, ulei, faina, boia dulce, 1 ceapa mica

Preparare :

Se dinstuie ceapa in putin ulei, se adauga 1 lingura faina, un pic de boia dulce si imediat apa. Se pune chimen, sare, piper si concentrat pentru supa, dupa gust. Se lasa sa dea in clocot. Se strecoara si se mananca cu crutoane de piine rumenita cubulete in cuptor.