

# Supa cu dovlecei

## Supa cu dovlecei

### Ingrediente :

4 dovlecei mici, 1 morcov, jumătate de pastirnac, 1 ceapa mijlocie, 1 cescuta de orez, 2 l apa

### Preparare :

Se fierbe zarzavatul. Se strecoara supa. Se rad dovlecei felii putin mai groase si se pun in supa care fierbe. Se adauga orezul. Se fierbe la foc mic 15 minute. Se face un rintas din jumătate de lingura de faina si o lingura de ulei. Se incorporeaza incet rintasul in supa. Se serveste cu scmintina.