

# Supa cremoasa de legume

Supa cremoasa de legume



## Ingrediente :

2-3 morcovi mijlocii, un praz, 4-6 cartofi mijlocii, 1/2 conopida mica, 1/2 broccoli mic, un pumn mazare, 1 ceasca pesmet, 2 linguri pasta de rosii, 1 lingura verdeata tocata fin, 2 linguri ulei de masline, sare, piper, un pumn paste fidea

## Preparare :

Se taie morcovii, cartofii cuburi, prazul rondele. Se despart buchetelele de broccoli si conopida. Se pun la fiert cartofii si morcovii in 1 1/2 l apa. Se da la foc mijlociu si se acopera. Cind sint fierti (20 minute) se adauga restul de legume, se presara pesmetul si se adauga pastele. Se ia capacul si se mai fierbe 10-12 minute, pina cind pastele sint fierte. Se amesteca in mixer pasta de rosii, verdeata, piper si sare si se adauga treptat uleiul. Se incorporeaza in supa si se serveste fierbinte, cu piine prajita.