**Harissa polévka s mrkví a pomerančem**

10 porcí

Pomeranč 200g

Mrkev 400 g

Cibule 200 g

Drcená rajčata 200 g

Olej, petrželka, sůl, koření podle chuti

Očištěnou mrkev nastrouháme, pomerančovou kůru odstraníme. Nakrájíme oloupanou cibuli, osmažíme na oleji, zalijeme vodou, přidáme mrkev, pomeranče a drcená rajčata. Uvařené rozmixujeme, dochutíme a podáváme s chlebovými krutony nebo smaženým hráškem.

