

## **Domaca supa**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2pileta sa sitninom**
- **1lovorov list**
- **2šargarepe**
- **2zeleni**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1krompir**
- **1 parcecelera**
- **par zrnabibera**
- **po ukususoli**
- **bibera**
- **suvi biljni zacin**
- **3 šakerezanaca**

### **Priprema**

U jedan lonac sipati 2 litre hladne vode, staviti kašikicu soli, par zrna bibera, 1 lovorov list, staviti 1/2 piletu bez belog mesa sa sitninom (džigericu malo kasnije da ne bi pocrnela supa), 2 šargarepe, 2 zeleni, to iseci pa ubaciti, 1 glavicu crnog luka, 1 mali krompir, 1 parce celera. Kuvati na tihoj vatri.

Kada provri, skinuti penu cetkom za supu, dodati džigericu, 2 kašikice vegete, smanjiti i ostaviti da polako vri. Kada je meso kuvano izvaditi na jedan tanjur, posoliti i ono se može jesti posebno sa paradajz sosom ili se prepržiti pa tako jesti. Na drugi tanjur izvaditi sitninu iz supe (glavu, noge, zelen, šargarepu, džigericu, luk, krompir,...) i procediti supu.

Kada je proceena vratiti na vatru da provri, kada provri sipati 2-3 šake rezanaca i kada se rezanci skuvaju supa je gotova.

### **Savet**