

Domaca supa (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg** pilece sitniši
- 2 šargarepe
- **1 manji** celer
- list peršuna
- 2 **cen**abelog luka
- **1 manja glavica** crnog luka
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- 1 peršun

ostalo:

- rezanci

Priprema

Pileci sitniš (lea, krila, šija) dobro operite. Crni luk propržite na plotni sa svih strana. Nalijte šerpu sa 3 litre hladne vode i dodajte meso i povrce, posolite. Ostavite da provri i u više navrata skidajte penu. Pobiberite i zacinite po ukusu. Ostavite da se kuva na laganoj vatri 2,5 sata. Gotovu supu procedite i ukuvajte rezanca ili knedle.

Savet