

Kuruzna supa s piletinom i povrćem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2krilca ili batak
- 2 do 3šargarepe i celera
- 5 **kašika**kuruznog domaceg brašna
- 10 **kašika**mlijeka
- 2 **prstohvata**soli
- 2 **kašice**suvog biljnog zacina

Priprema

Prvo od pileta odvojiti krilca, kupovna ili domaca pa dobro oprati i skuhati u loncicu s malo vode pa kad se pileta skuha tj. omekša ubaciti šargarepu i celer nasjeckano na kockice veće pa i to kuhati na laganoj vatri oko 15 minuta, a za to vrijeme u manjoj zdjelici dodati kukuruzno brašno i mlijeka toliko da pokrije izmjesati viljuškom samo malo da se sve izmjesa kad prokuha uliti i paziti da ne iskipi pa na laganoj vatri kuhati 20 minuta posoliti i zaciniti. Izmješati pa nakon 20 minuta probati ako se ne osjeti brašna gotovo je, a ako se osjeti kuhati još 5 minuta na srednjoj vatri.

Savet

Poslužiti s sjeckanim svježim peršinom.