Pileca supa sa rezancima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg piletine
- 1 veza mešane zeleni
- 1 manja glavica crnog luka
- zacin
- biber
- so
- rezanci za supu

Priprema

Zelen i luk ocistiti i iseci na komade srednje velicine. Pile oprati, po želji iseci na komade, staviti u hladnu vodu, zajedno sa pripremljenim povrcem i kuvati. Kada provri, dodati kašicicu soli, zacin i biber po ukusu, smanjiti temperaturu i kuvati polupoklopljeno na tihoj vatri. Supa ne sme jako da vri da se ne bi zamutila. Kada meso i povrce potpuno omekšaju, proceditи supu. Meso iskoristiti za neku salatu ili predjelo, a supu vratiti na šporet i kada prokljuca, dodati rezance i kuvati dok ne omekšaju. Servirati odmah.