

Pileca krem supa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**batak i karabatak
- **2**manja krompira
- **1**veza zeleni za supu (šargarepa,
• koren peršuna, paškanat i malo celera)
- **1**pileca kockica za supu
- **1 kašicicabrašna**
- **1,5** lvide
- peršun
- biozacin
- ulje
- **100 ml**mleka

Priprema

Staviti meso i povrce u odgovarajuću posudu, posoliti, po ukusu, naliti vodom i staviti da se kuva.

Kada meso bude polukuvano dodati krompire, iseckane na kockice.

Skuvano meso izvaditi, skinuti kožicu a meso sitno iseckati. Vodu u kojoj se meso kuvalo, sa povrcem, procediti. Meso vratiti u šerpu, dodati povrce i proceenu supu. Ako treba naliti još vode.

Štapnim mikserom izmiksati sadržinu u posudi i staviti da prokuva. Kada supa prokuva ubaciti kockicu za supu i dosoliti.

U mleku razmutiti kašicicu brašna i dodati u kljucalu supu. Doterati ukus biozacinom i poslužiti, posutu iseckanim peršunom. Mnogo je lepši sveži peršun. Ja tada nisam imala svež, pa sam koristila suvi.

Savet