Napolitanska vencana supa



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za supu:

- **1**crveni luk, iseckan
- **1**šargarepa, iseckana na kolutove
- **1 cen**belog luka, iseckanog
- **1**peršun, iseckan na kolutove
- so, biber
- **nekoliko listova**blitve, isecenih
- **2 štapa**celera, iseckano
- **2 l**dobre bistre pilece supe
- **50 g**sitnih rezanaca, tarana, orzo i sl.

Za cuftice:

- **200 g**svinjskog mlevenog mesa
- **50 g**prezli
- **50 g**rendanog Parmezan sira
- **2 cena**seckanog belog luka
- **1 kašicica**suvog bosiljka
- **1 kašika**svežeg peršunaa

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ispržimo luk, dodamo beli luk, ošciceno i iseceno povrce, sve osim blitve.

Nalijemo supu i pustimo da provri, onda smanjimo tempertaturu na srednje i pustimo da se kuva desetak minuta.

Zamesimo cuftice i samo ih malo sa svake strane propržimo.

Dodamo blitvu u supu i posle pet minuta dodamo i cuftice. Kuvamo još nekoliko minuta, probamo da li je dovoljno slano i po potrebi dosolimo i onda uživamo!

Savet

Naletim na netu na takmienje Italijanskih blogerki za najbolju Minestra Maritata iliti Venanu supu. Kao i veina i ja pomislih da se pravi na venanju i donekle je to i istina osim što se ovde misli na dobar brak svih sastojaka. Ja bih ipak dodala, devojke kad budete umele da spremite ovakvu supu i naravno imate i ostale atribute, spremne ste za venanje. Ova supa ima mnogo varijacija, ovo je moja. Vredi je napraviti!