

Ukusna lagana supica



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pileceg filea
- **1/2** crvene ljute papricice
- **1** vezica zeleni
- **1** kasika ulja
- **50 ml** soka od pomorandže
- **po zelji** flekice
- **malosoli**
- **malo** suvog biljnog zacina

Za ukrašavanje:

- **malosveži** list peršuna

Priprema

Obarite zelen, izvadite ga iz vode i iseckajte. Meso isecite na trake, papricicu ocistite od semenki i usitnite. Zagrejte ulje na tiganju i ispržite meso uz stalno mešanje, da porumeni. Nalijte litar vode, sok od pomorandže, pa dodajte iseckani zelen. Kada supa prokljuca, kuvajte je još pet minuta. Posolite, dodajte suvi biljni zacin i isključite ringlu. Supu ostavite da stoji pre služenja, oko 20 minuta, kako bi meso pustilo što više ukusa. Dekorišite peršunom.

Savet