

Kokošija supa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kgkokošijeg meso**
- **2 šargarepe**
- **2 peršuna**
- **2 paškanata**
- **1 manji celer**
- **2 krompira**
- **1 brokoli**
- **malobibera u zrnu**
- **nekoliko listovalovora**
- **po ukusu soli i bibera**

Priprema

Kokošije meso dobro oprati, iseci na komade i staviti u dublji lonac. Naliti hladnom vodom, dodati zelen za supu, biber u zrnu i lovoroš list. Staviti na jacu vatru da prokljuca, a potom smanjiti. Ocistiti povrce i iseci ga na kocke. Staviti u manji lonac. Polovinu tecnosti u kojoj se kuvalo kokošije meso procediti, pa tim bujom naliti povrce i kuvati. Ako je potrebno, još u vecem loncu kuvati meso, da pocne da se odvaja od kostiju. Desetak minuta pred kraj, dodati cvetove brokolija, kao i iscepkano kokošije meso. Zaciniti po ukusu i kuvati na tihoj vatri.

Savet