

Supa od mešanog mesa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** mlevene junetine
- **250 g** pilecih grudi
- **1 kašika** brašna
- **1** šargarepa
- **1 koren** celera
- **1 koren** paškanata
- **1 kašika** mešavine začina
- **1 glavica** crnog luka
- **1** lovorov list
- **200 ml** kisele pavlake
- **maloperšuna**
- **maloulja**
- **po ukusu** i mleveni crni biber

Priprema

Šargarepu i koren paškanata i koren celera krupno narendajte. Pilece grudi isecite na manju parcad pa izmiksajte u blenderu.

Glavicu crnog luka sitno isecite pa ispržite na zagrejanom ulju.

Kada crni luk omekša dodajte mleveno junece meso.

Kada se meso proprži dodajte izmiksano pilece meso. Kada se i ono isprži dodajte narendani koren paškanata i celera i narendanu šargarepu. Posolite, pobiberite, nanesite mešavinu zacina, dodajte isecen peršun i na kraju brašno.

Promešajte varjacom pa nalite sa 1,5 litara vode. Kada se povrce skuva dodajte kiselu pavlaku.

Promešajte i služite.

Savet