

Pileca supa sa karijem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **430** g piletine
- **1** veca šargarepa
- **1** paškant
- **1** srednja crvena paprika
- **1** glavicacrnog luka
- **170** g pirinca
- **1** lovoro v list
- **2** lvide
- **po ukusu** so i biber
- **1** kašicica karija

Priprema

U šerpu staviti piletinu, lovoro v list, naliti vodom i posoliti po ukusu. Kuvati piletinu jedno 35 minuta. Dok se piletina kuva u posebnu šerpu staviti pirinac da se kuva. U meuvremenu sitno iseckati šargarepu, paškant i papriku. Kuvanu piletinu izvaditi, (vodu u kojoj se piletina kuvala i procediti) zatim staviti povrce i 1 kašicu karija da se kuva jedno 15 minuta. Piletinu sitno iseckati i dodati povrcu. Kada je povrce skuvano dodati, pirinac i sve dobro promešati. Supu služiti toplu.

Savet