

ureca supa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** vece curece grudi
- **1**paškanat
- **1**peršun
- **2**bela krompira
- **po ukusu**soli i bibera
- **1 šolja**domace testenine za supu

Priprema

urece grudi oprati i posušiti. Skuvati u posoljenoj vodi, izvaditi i nacepkati. Vodu u kojoj se meso kuvalo sacuvati i procediti. Paškanat, koren peršuna i krompir oljuštiti, izrendati na sitno rende, pa propržiti na ugrejanom maslacu. Kad povrce omekša, dodati mu nacepkano meso, pa podliti vodom u kojoj se kuvalo. Kuvati na tihoj vatri, dok povrce ne bude sasvim mekano. Desetak minuta pred kraj ubaciti testeninu, kolicinu prilagodite željenoj gustini, pa zacinite po ukusu. Ukrasiti francuskim peršunom.

Savet