

Bistra pileca supa



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- pilece kosti
- 2šargarepe
- 2 **koren**aperšuna
- 1 **glavica**crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- so i biber (zrno)
- 2 **list**alorbera
- 1 **kašica**timijana

Priprema

Svo povrce isecemo. Izdunstamo crni luk, pa dodamo pilece kosti. Zatim i preostalo povrce i zacine. Nalijemo vodu do skoro vrha lonca i sve to oko sat i po krckamo na niskoj temperaturi. Pustimo da se malo ohladi, pa procedimo nekoliko puta. Kada se sasvim ohladilo spremimo u zamrzivac.

Pravim cesto pilecu supu.

Savet

Bistre supe nikad ne kupujem. Brzo se naprave, kao ova od ostatka peenog pileta. Ukus je onakav kakav volim i znam odakle potiu sastojci. Malo je posla, pa zato uvek pravim veliki lonac. Nešto odmah koristim, nešto izlijem u male kalupe za sladoled, nešto smrznem u veim kontejnerima. A supa? Moja devojica jako voli supu i

na donjoj slici možete videti koliko. Sama je sipala...Ova bistra supa se može koristiti i za razne sosove i gulaše, paprikaše i svašta nešto.