

Supica sa povrćem i pilecim iznutricama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po želji** pilece iznutrice
- **3** veće šargarepe
- **1** šolja od kafe graška
- **1** šolja od kafe boranije
- **1** listić lovora
- **po ukusu** mešavina začina
- **malom** muskantni oraščić
- **malos** sušenog peršuna
- **malore** zanca ili flekica

Priprema

Iseci šargarepu i svo povrće staviti u vodu da se kuva.

Pilece iznutrice posebno skuvati.

Spojiti sa povrćem zatim dodati mešavinu začina, sušeni peršun, lovorov list i izrendati malo muskantnog oraščića zatim to sve kuvati par minuta na tihoj vatri.

Ubaciti rezanca ili flekice da se skuvaju.

Savet

Možete staviti povre po vašem ukusu. Ja sam odabrala ovo gore navedeno. Muskantni oraši i lovorov list daju posebnu aromu i miris supici. Takoe, može se dodati i malo bosiljka, ko voli. Prijatno!