

Govea krem supa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** goveeg mesa s kostima
- **1 vez** zeleni za supu
- **1 komad** maslaca
- **2 kašike** brašna
- **2 kašice** slatke crvene paprike
- **mal** testenine za supu
- **nekoliko grancica** sveže majcine dušice
- **2 cen** belog luka
- **1 kašika** aromatizovanog sirceta
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

U lonac sipati 1,2 l vode, dodati meso s kostima i zelen, pa kuvati na tihoj vatri da meso omekša. U drugoj šerpi na maslacu dobro upržiti brašno, da dobije finu braon boju, dodati slatku mlevenu papriku i onda neprestano mešati par minuta. Procediti vodu u kojoj se meso kuvalo, a zelen sacuvati. Naliti je u zapršku od brašna i paprike i mešati da se ne stvore grudvice. Smanjti vatru na najslabije. Ubaciti seckan beli luk, kašiku sirceta, meso iskidajte prstima, pa ga dodajte supi, a desetak minuta pred kraj i testeninu za supu. Doterati ukus solju i biberom, a pred sam kraj, prstima skinuti listice majcine dušice i ubaciti u supu. Krckati još par minuta.

Savet