

ureca corba sa pirincem



Sastojci

Potrebno je:

- 220 g barene curetine
- 4 šolje pilece supe
- 1 šolja kivanog pirinca
- 1/2 šolje seckanog celera
- 1/4 šolje seckane šargarepe
- 1/4 šolje seckanog luka
- 1/2 kašičice zacina
- 1/2 kašičice mirodije
- biber
- so

Priprema

Meso ocistiti od kože, kostiju i sve vidljive masnoce, pa ga iseckati.

U supu staviti povrce iseceno na kockice, zacine po ukusu i staviti da se kuva. Kada prokljuca, smanjiti temperaturu i kuvati dok povrce ne omekša.

Zatim dodati curetinu i pirinac, pustiti da se sve dobro zagreje, pažljivo promešati i posuti seckanim peršunom.

Služiti toplo.