

Krepka supica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2zelene tikvice
- **1 glavica**crnog luka
- 2 **cen**abelog luka
- 2pileca bataka
- 1krompira (srednje velicine)
- 2šargarepe
- 1pašakanat
- **mal**otestenine za supu
- **1 kašik**aseckanog vlašca
- **po ukusu**so
- biber

Priprema

Meso oprati i posušiti, pa ga raseci na komade. Dodati mu očišćene šargarepe, paškanat i krompir narezane na kocke, naliti vodom i kuvati. Na pola kuvanja u lonac dodati tikvice nasecene na polumesece i kuvati dok i one ne omekšaju. Posoliti i pobiberti. Procediti kuvanu supu, vratiti u nju povrce. Meso koje smo otkostili i nacepkali, a potom dodati testeninu. Kada je gotova, skloniti supu sa šporeta.

Savet