

Supa sa povrćem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2vece šargarepe
- 1 **koren**paškanata
- 1 **koren**peršuna
- 1,5kockica za pilecu supu
- 1/2 **kašicice**sušenog lista celera
- 1 **kašicica**sušenog peršuna
- 1,5 l vode
- testenina za supu

Priprema

Šargarepu iseci na polukrugove, a koren paškanata i peršuna izrendati. Povrce staviti u dublju posudu, naliti hladnom vodom i staviti da se kuva.

Kada povrce omekša (a to bude jako brzo), u supu ubaciti kockicu za supu i testeninu (kolicinu testenine odrediti po ukusu). Kada se testenina skuva skloniti supu sa vatre.

Dodati list peršuna i celera, promešati, poklopiti i ostaviti pet minuta, pa poslužiti.

Savet