

Supa sa piletinom i povrcem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 250 g**pilecih fileta
- **1**glavica luka
- **2**šargarepe
- **oko 250 g**smrznutog mix povrca
- malorezanaca za supu
- **100 ml**pavlake za kuvanje
- so
- biber
- mješavina zacina

Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast dodati i sitno sjeckane pilece filete. Zaciniti po ukusu.

Kad se i meso proprži dodati smrznuto mix povrce (po ukusu), na kockice sjeckane šargarepe, zaciniti mješavinom zacina, pa prelitи vodom.

Kuvati dok povrce ne omekša, dodati prstenastu tjesteninu (za supu), zatim sipati pavlaku za kuvanje, pa još kratko kuvati.

Savet