Vitaminska supa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**junetine
- **1 glavica**crnog luka
- **1**veca šargarepa
- **1**peršun
- **1**manji krompir
- **20 g**graška
- **30 g**karfiola
- **30 g**brokula
- **1/2**tikvice
- malo celera
- ulje
- so
- biber
- zacin

Priprema

Na malo ulja propržiti seckanu glavicu crnog luka, dodati junetinu izrezanu na kocke pa malo dinstati u to dodati izrezanu tikvicu i šargarepu, dinstati oko 5 minuta.

Naliti oko 1 l vode, dodati ostalo povrce (krompir, grašak, celer, peršun) kuvati 30 minuta. Staviti karfiol i brokule i kuvati još 15 minuta. Zaciniti po ukusu. Zakuvati sa domacim rezancima ili griz knedlama.

Savet