

Supa od sociva sa kobasicom



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g sociva
- 2 manjacrna luka
- 2 cenabelog luka
- 3 korena peršuna
- 3 šargarepe
- 2 krompira
- 2 lovorova lista
- 3 karanfilice
- 1 govea kocka za supu
- 5 dlsoka od paradajza
- biber u zrnu, so
- 250 g dimjene kobasice

Priprema

U jedan crni luk ubosti karanfilice, šargarepu, peršun iseci na kolutove, krompir na kocke, kobasicu na pola po suzini i na komade. Socivo prelići vodom staviti da vri i odliti tu vodu.

Staviti sve u veci lonac naliti vodom i kuvati, kad omekša povrce dodati goveu kocku po želji može se napraviti zaprška dodati sok od paradajza i kuvat još nekoliko minuta.

Savet