

Domaca supa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2**pileta sa sitninom
- **1**lovorov list
- **2**šargarepe
- **2**zeleni
- **1** **glavica**crnog luka
- **1**krompir
- **1** **parce**celera
- **par** **zrna**bibera
- **po** **ukusu**soli
- bibera
- suvi biljni zacin
- **3** **šakere**zanaca

Priprema

U jedan lonac sipati 2 litre hladne vode, staviti kašikicu soli, par zrna bibera, 1 lovorov list, staviti 1/2 pileta bez belog mesa sa sitninom (džigericu malo kasnije da ne bi pocrnela supa), 2 šargarepe, 2 zeleni, to iseci pa ubaciti, 1 glavicu crnog luka, 1 mali krompir, 1 parce celera. Kuvati na tihoj vatri.

Kada provri, skinuti penu cetkom za supu, dodati džigericu, 2 kašikice vegete, smanjiti i ostaviti da polako vri. Kada je meso kuvano izvaditi na jedan tanjir, posoliti i ono se može jesti posebno sa paradajz sosom ili se prepržiti pa tako jesti. Na drugi tanjir izvaditi sitninu iz supe (glavu, noge, zelen, šargarepu, džigericu, luk, krompir,...) i procediti supu.

Kada je proceena vratiti na vatru da provri, kada provri sipati 2-3 šake rezanaca i kada se rezanci skuvaju supa je gotova.

Savet