

## **Domaca supa (4)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- pilece meso kolicina po želji
- 3 šargarepe
- **100 g** celera
- **80 g** paškanata
- **1** koren peršuna
- suvi biljni zacin
- domaca testenina

### **Priprema**

U vecu šerpu staviti meso i sve navedene sastojke. Naliti vodom i staviti da se kuva. Kuvati dok meso omekša. Skuvano meso izvaditi i ostaviti na stranu, za pohovanje. Od povrca zadržati samo šargarepu i iseckati je, a ostalo povrce skloniti.

Supu procediti, vratiti iseckanu šargarepu, dosoliti, po ukusu, pa zaciniti sa domacom testeninom.

### **Savet**