

Pileca krem supa



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1batak i karabatak
- 2manja krompira
- 1veza zeleni za supu (šargarepa,
- koren peršuna, paškanat i malo celera)
- 1pileca kockica za supu
- 1 kašicicabrašna
- 1,5 l vode
- peršun
- biozacin
- ulje
- 100 ml mleka

Priprema

Staviti meso i povrce u odgovarajucu posudu, posoliti, po ukusu, naliti vodom i staviti da se kuva.

Kada meso bude polukuvano dodati krompire, iseckane na kockice.

Skuvano meso izvaditi, skinuti kožicu a meso sitno iseckati. Vodu u kojoj se meso kuvalo, sa povrцем, procediti. Meso vratiti u šerpu, dodati povrce i proceenu supu. Ako treba naliti još vode.

Štapnim mikserom izmiksati sadržinu u posudi i staviti da prokuva. Kada supa prokuva ubaciti kockicu za supu i dosoliti.

U mleku razmutiti kašičicu brašna i dodati u ključalu supu. Doterati ukus biozacinom i poslužiti, posutu iseckanim peršunom. Mnogo je lepši sveži peršun. Ja tada nisam imala svež, pa sam koristila suvi.

Savet