

Napolitanska vencana supa



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za supu:

- **1** crveni luk, iseckan
- **1** šargarepa, iseckana na kolutove
- **1** **cen**belog luka, iseckanog
- **1** peršun, iseckan na kolutove
- so, biber
- **nekoliko** listovablitve, isecenih
- **2** **št**apacelera, iseckano
- **2** **l**dobre bistre pilece supe
- **50** **g**sitnih rezanaca, tarana, orzo i sl.

Za cuftice:

- **200** **g**svinjskog mlevenog mesa
- **50** **g**prezli
- **50** **g**rendanog Parmezan sira
- **2** **cen**aseckanog belog luka
- **1** **kaš**icicasuvog bosiljka
- **1** **kaš**ikasvežeg peršunaa

Priprema

Pripremimo sastojke.

Ispržimo luk, dodamo beli luk, ošćiceno i iseceno povrce, sve osim blitve.

Nalijemo supu i pustimo da provri, onda smanjimo tempertaturu na srednje i pustimo da se kuva desetak minuta.

Zamesimo cuftice i samo ih malo sa svake strane propržimo.

Dodamo blitvu u supu i posle pet minuta dodamo i cuftice. Kuvamo još nekoliko minuta, probamo da li je dovoljno slano i po potrebi dosolimo i onda uživamo!

Savet

Naletim na netu na takmienje Italijanskih blogerki za najbolju Minestra Maritata iliti Venanu supu. Kao i veina i ja pomislih da se pravi na venanju i donekle je to i istina osim što se ovde misli na dobar brak svih sastojaka. Ja bih ipak dodala, devojke kad budete umele da spremite ovakvu supu i naravno imate i ostale attribute, spremne ste za venanje. Ova supa ima mnogo varijacija, ovo je moja. Vredi je napraviti!