

Domaca pileca supa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg mesa
- **2** šargarepe
- **1** bela šargarepa
- **1 glavica** crnog luka
- **maloperšuna**
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1 kašičica** mlevenog bibera
- **400 g** domacih rezanaca

Priprema

Pilece meso kuvati sa celom šargarepom, i zapecenim kolutovima luka (na foliji). Kada je skuvano, procediti vodu, šargarepe iseci na krupnije. Dodati iseckan peršun, biber i zaciniti po ukusu. Dodati rezance. Supu kuvati 10-tak minuta, na smanjenoj temperaturi.

Savet