

## *Domaca kokošija supa*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg** kokoška
- **2** šargarepa
- **2** korena peršuna
- **2** krompira
- **1** glavica crnog luka
- **po ukusu** zacini
- **200 g** domaci rezanci
- **1** vez peršunovog lišca

### **Priprema**

Istranžirati kokošku, pa je staviti u šerpu, sipati 3 l vode. Dodati povrce, zaciniti po ukusu /so/biber/zacin. Staviti da se kuva. Kuvati oko 100 minuta (u zavisnosti od toga koliko je kokoška stara). Kada je meso i povrce skuvano, procediti supu i ukuvati rezance.

### **Savet**