

## Domaca supa (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **2** pileca bataka
- **2** šargarepe
- **1** krompir
- **malosoli**
- **malobibera**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **2 kolutafide** (testenine za supu)

### Priprema

Batake posoliti i zajedno sa sitno iseckanom šargarepom staviti da se kuvaju (u oko 2 l vode). Kad se skuvaju izvaditi ih, a dodati iseckan krompir i fidu, staviti zacine (po ukusu) i kuvati još malo, dok se testenina ne skuva. Služiti toplo.

### Savet

Obično uz supu spremam pilav, tako da sam batake iskoristila za to jelo. :) Ali možete ih iskoristiti za šta želite. Ako koristite seckanu fidu, 2 koluta su otprilike 2 šake, ali gustinu supe svakako prilagodite svom ukusu.