

Kokošija supa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1 kg** kokošijeg mesa
- 2 šargarepe
- 2 peršuna
- 2 paškanata
- 1 manji celer
- 2 krompira
- 1 brokoli
- **malobibera** u zrnu
- **nekoliko listova** lovora
- **po ukusu** soli i bibera

Priprema

Kokošije meso dobro oprati, iseci na komade i staviti u dublji lonac. Naliti hladnom vodom, dodati zelen za supu, biber u zrnu i lovorov list. Staviti na jacu vatru da prokljuca, a potom smanjiti. Ocistiti povrce i iseci ga na kocke. Staviti u manji lonac. Polovinu tecnosti u kojoj se kuvalo kokošije meso procediti, pa tim bujonom naliti povrce i kuvati. Ako je potrebno, još u vecem loncu kuvati meso, da pocne da se odvaja od kostiju. Desetak minuta pred kraj, dodati cvetove brokolija, kao i iscepkanu kokošije meso. Zaciniti po ukusu i kuvati na tihom vatru.

Savet