

Pileca supa sa karijem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **430 g** piletine
- **1** veća šargarepa
- **1** paškant
- **1** srednja crvena paprika
- **1** glavica crnog luka
- **170 g** pirinca
- **1** lovorov list
- **2** l vode
- **po ukusu** so i biber
- **1 kašičica** karija

Priprema

U šerpu staviti piletinu, lovorov list, naliti vodom i posoliti po ukusu. Kuvati piletinu jedno 35 minuta. Dok se piletina kuva u posebnu šerpu staviti pirinac da se kuva. U međuvremenu sitno iseckati šargarepu, paškant i papriku. Kuvanu piletinu izvaditi, (vodu u kojoj se piletina kuvala i procediti) zatim staviti povrce i 1 kašičicu karija da se kuva jedno 15 minuta. Piletinu sitno iseckati i dodati povrću. Kada je povrće skuvano dodati, pirinac i sve dobro promešati. Supu služiti toplu.

Savet