

## Šarena supica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2šargarepe
- 1manji brokoli
- 100 gkukuruza šecerca
- 100 ggraška
- malotestenine za supu
- 1 pakovanjepilece sitneži za supu
- po ukususoli
- bibera
- suvog biljnog zacina

### Priprema

Oprati pilecu sitnež i osušiti. Šargarepu ocistiti i ljuštilicom za povrce iseci na tanke trake. Na malo maslaca propržiti svo povrce, uzuzev brokolija, da omekša, pa naliti vodom, dodati sitnež za supu i ostaviti da se kuva na umerenoj vatri. Kad je skoro gotovo, ubaciti cvetove brokolija i testeninu i zaciniti po ukusu.

### Savet