Šarena supica

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**šargarepe
- **1**manji brokoli
- **100 g**kukuruza šecerca
- **100 g**graška
- **malo**testenine za supu
- **1 pakovanje**pilece sitneži za supu
- **po ukusu**soli
- 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