

Paradajz supa s mesnim okruglicama



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700** g goveih kostiju za supu
- **2** štapkecelera/zeleni dio
- **2** šargarepe
- **2** peršina
- **po potrebi** so i biber
- **3,5** l hladne vode
- **400** g paradajza
- **50** grezanaca/riže

Mesne okruglice/cufte:

- **500** g mljevene govedine
- **1** jaje
- **50** g mrvice
- **1 kašika** isjeckanog peršuna
- **po ukusu** so i biber

Priprema

U veliki lonac, staviti kosti za juhu, dodati očišćeno i oprano povrće. Nasuti hladnu vodu, dodati biber u zrnu i malo soli. Staviti da se kuha oko 1 sat. U međuvremenu od mesa, jajeta, mrvica, i začina, napraviti okruglice, (treba da budu velicine oraha). Na tepsiju, obloženu papirom za pečenje, staviti okruglice da se peku oko 20 minuta. Pecene staviti na papirni ubrus, da se upije suvišna masnoca. Gotovu supu procijediti u drugi lonac, pa dodati paradajz i pustiti da kuha još 10 minuta. Dodati okruglice i rezance/rižu i pustiti da seskuhaju, u juhi, na laganoj temperaturi. Dodati začine po ukusu i 1 kašiku šećera, (da ubije kiselost paradajza). Vratiti u supu šargarepu i celer, izrezan na manje komadice. Još jednom provjeriti ukus i poslužiti, (zbog kiseline paradajza). Supa može biti rijea, ako dodate više vode pri kuhanju.

Savet