

Supa od zmaja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** barenog svinjskog mesa
- **100 g** brokolija
- **100 g** karfiola
- **1** šargarepa
- **200 g** kineskih rezanaca
- **1 kašika** soja sosa
- **1 kašika** kecapa
- **50 g** praziluka
- **2** cili papricice
- **1** lbuljona od povrca
- **1 kašika** susamovog ulja

Priprema

Iseckajte meso na kockice. Na malo susamovog ulja kratko izdinstajte štapiće šargarepe i praziluka. Nalijte buljonom i kada provri dodajte meso i cvetice karfiola i brokolija. Kuvajte 15tak minuta. Dodajte kineske rezance i seckani cili. Dodajte soja sos i kecap. Kuvajte jos 10tak minuta. Supu dekorišite seckanim peršunom i cilijem.

Savet

Ja sam koristila preostalo meso od barene kolenice, vi možete koristiti bilo koje kuvano meso, svinjsko ili pile?e.