

## *ureca corba sa pirincem*



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 220 g barene curetine
- 4 šolje pilece supe
- 1 šolja kuvanog pirinca
- 1/2 šolje seckanog celera
- 1/4 šolje seckane šargarepe
- 1/4 šolje seckanog luka
- 1/2 kašicice zacina
- 1/2 kašictce mirodije
- biber
- so

### Priprema

Meso ocistiti od kožice, kostiju i sve vidljive masnoće, pa ga iseckati.

U supu staviti povrce iseceno na kockice, zacine po ukusu i staviti da se kuva. Kada prokljuca, smanjiti temperaturu i kuvati dok povrce ne omekša.

Zatim dodati curetinu i pirinac, pustiti da se sve dobro zatrepe, pažljivo promešati i posuti seckanim peršunom.

Služiti toplo.