

## *Pileca supa*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1**pileci batak
- **1**pileci karabatak
- **2**vece šargarepe
- **1**koren peršuna
- **1**manji koren celera
- **1**koren paškanata
- **malosoli**
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **2** **kolutafide**

### **Priprema**

Staviti povrce, oprano i očišćeno, i meso u vecu šerpu i naliti oko 2 l vode. Posoliti po ukusu. Kuvati oko sat vremena na umerenoj temperaturi, da meso omekša.

Procediti supu, izvaditi i povrce i meso. Zaciniti i pobiberiti po ukusu, staviti fidu i kuvati još nekoliko minuta, da se fida skuva.

Poslužiti toplu. Prijatno!

### **Savet**