

Govea supa sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** glavica crnog luka
- **400 g** govedine sa kostima
- **2** krompira
- **1** vezazeleni (šargarepa, peršun, celer)
- **malosoli**
- biber
- suvi biljni zacin
- **2** cenabelog luka

Priprema

U posoljenoj kipućoj vodi dodajte govee meso, zatim i svo povrće. Smanjite vatru i kuvajte polagano oko sat i po vremena. Kada se meso i povrće skuva izvadite povrće i meso iz šerpe (procedite), isecite povrće na kockice i kolutove i vratite nazad u šupu. Meso odvojite od kosti i secite na sitne kockice i njih vratite u šerpu. Pobiberite, dodajte zacine i još malo kuvajte... poslužite toplo.

Savet