

Zlatna supa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 manja bataka**
- **1belo meso**
- **1crni luk**
- **1 korenperšuna**
- **1krompir**
- **2šargarepe**
- **1 kašikaseckanog svežeg vlašca**
- **1lovorov list**
- **po ukusu soli i bibera**
- **po ukusutestenine za supu**

Priprema

Meso dobro oprati, pa ga staviti u šerpu. Svo povrce ocistiti pa naseći na krupne komade pa i njega dodati mesu. Naliti hladnom vodom, pa staviti da se kuva na tihoj vatri. Povremeno otklanjati penu koja se skuplja. Supa je gotova kad svo povrce omekša i meso se odvaja od kostiju. Procediti je, meso iscepkatiti na komadice, vratiti povrce, zaciniti po ukusu, pa dodati testeninu i kratko kuvati dok ne bude gotova. Posuti seckanim vlašcem.

Savet