

## *\*Zlatna\* supa*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

### **Priprema**

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

### **Savet**