

Vojvoanska nedeljna supa



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** pileceg mesa (belo, batak)
- **500 g** goveeg mesa (rozbratna)
- **2-3** vecaperšuna
- **2-3** vecapaštrnaka (paškanata)
- **po želji** šargarepe
- **1** manji crni luk
- **1** manja govea kocka za supu
- **po želji** domaci rezanci
- **po ukusu** so
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacin

Priprema

Meso ćemo oprati, a zelen i luk ocistiti. U veci lonac stavimo meso koje možemo iseci na manje komade da bi se brže skuvalo. Zelen i luk ubacimo isto u lonac i nalijemo sve sa oko 1,5-2 l mlake vode. Poklopimo dok ne provri. Kada krene da vri na vrhu ce nam se pojaviti pena koju kašikom skidamo. Na tihoj vatri se supa kuva sigurno 1h. Možemo dolivati po malo mlake vode da ne uvri previše. Na pola kuvanja dodajemo so i suvi biljni zacin. Kada meso bude potpuno kuvano supu ćemo procediti u drugu šerpu. Bistru supu bez mesa vracamo na ringlu i kada provri dodajemo kocku za supu i rezance po želji u zavisnosti od gustine. U supu možemo zakuvati i knedle od griza ili taranu. U Vojvodini je nedeljom supa neizostavni deo rucka kao i rinflajš (meso i povrce iz supe) koji se služi sa kuvanim krompirom uz sos od paradajza ili miroije. Prijatno!

Savet

Ovo je prava domaa supa po receptu moje bake... Umesto piletine može se staviti i paetina tada supa ima tamniju boju i jai ukus.