

## **Supa sa povrcem**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2vece šargarepe
- **1 korenpaškanata**
- **1 korenperšuna**
- **1,5kockica za pilecu supu**
- **1/2 kašicicesušenog lista celera**
- **1 kašicicasušenog peršuna**
- **1,5 l vode**
- testenina za supu

### **Priprema**

Šargarepu iseci na polukrugove, a koren paškanata i peršuna izrendati. Povrce staviti u dublju posudu, naliti hladnom vodom i staviti da se kuva.

Kada povrce omekša (a to bude jako brzo), u supu ubaciti kockicu za supu i testeninu (kolicinu testenine odrediti po ukusu). Kada se testenina skuva skloniti supu sa vatre.

Dodati list peršuna i celera, promešati, poklopiti i ostaviti pet minuta, pa poslužiti.

### **Savet**