

Pacija domaca supica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1paciji batak
- 2 mlada crna luka
- **proizvoljno**šargarepe
- voda
- testenina
- so
- biber
- majoran
- peršun
- suvi biljni zacina

Priprema

U šerpu u kojoj ce se kuvati staviti paciji batak, iseckanu šargarepu, peršun i luk. Naliti hladnom vodom i staviti da se kuva.

Kada je kuvano procediti, (videcete da je kuvano kada se meso odvaja od kosti).

U vodu vratiti šargarepu, meso sa bataka (koje ste odvojili od kostiju i iskidali), staviti rezanca, so, biber, majoran, suvi biljni zacina...kuvati dok se testenina ne skuva.

Prijatno!

Savet

Od paijeg mesa možete koristiti bilo šta. Ja sam samo jedan batak, jer sam kuvala za 4 do 6 tanjira. Takoe i povre možete po želji. Sve zaine stavljajte po ukusu. Veoma jednostavna supica, prava domaa. Luk možete iseckati, ali ja nisam, i ovako je super. Ako volite možete i iznutrice staviti. Prijatno!