

Supa sa vrganjima



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **140** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po želji** pilece meso sa džigericom
- **4** kockice za supu
- **5 manjih** šargarepa
- **1** vezica peršuna
- **1** glavica crnog luka
- **100-200 g** vrganja
- **po želji** bibera
- soli

Priprema

U 5 litara vode ubaciti pilece meso, zatim dodati šargarepe iseckane po želji i sitno iseckan peršun.

Kada voda pocne da vri, dodati kockice i po želji bibera.

Crni luk razdvojiti na vise delova, na ringli ga malo ispeci pa ubaciti u supu.

Bez dolivanja vode, kuvati supu na tihoj vatri 2 sata. 15 minuta pre završetka dodati sitno iseckane vrganje i po želji knedle ili rezance.

Savet

Supa je jako ukusna. Ako je pravite, najbolje je da dodate knedle, zbog lepšeg i punijeg ukusa. Prijatno. :)