

Domaca supa (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Meso:

- **1** kgjunecih rebara
- (**600 g** i **400 g**ribica ili paufleka)
- **400 g**pilece sitneži (le?a, vrat, nogice...)

Povrce:

- **6-7** vecihšargarepa
- **3** vecakorena peršuna
- **3** vecakorena pastrnaka
- **1/2** vecegelera
- **1** veka ili **2** manje glavicecrnog luka
- **4** cenabelog luka
- **15** zrnabibera
- po **4** kašicicesoli i suvog biljnog zacina
- **3** srednjakrompira
- po **4-5** grancicalista peršuna i celera

Za zakuvavanje supe:

- po željirezanci ili griz knedle

Priprema

Ocistiti šargarepu, peršun, pastrnak i celer. I šerpu od 5-6 l sipati vodu i porežati na dno usitnjeno juneće meso ako je sveže. Ako je zamrznuto onda ga dodati kad voda provri. Na meso porežati na parcađ isecenu zelen i celer. Staviti šerpu na vatru pa dodati očišćene cenove belog luka. Crnom luku odseci gornji i donji vrh i prvu ljusku. Ako ima lepu cistu donju ljusku ne skidati je (supa će imati lepšu žutu boju) već luk oprati, obrisati i na parčetu alu folije zapeći ga sa obe strane pa dodati u supu. Kad supa provri pojavice se pena i nju obavezno kašikom skidati sve dok se pojavljuje, da supa ne bude mutna već bistra. Kad prestane da peni dodati zrna bibera, so, lišće peršuna i celera i kuvati na tihoj vatri.

Posle 1,5 h dodati usitnjenu piletinu, očišćen, i opran krompir i suvi zacin pa dalje kuvati da lagano vri. Što se duže kuva supa je ukusnija.

Posle ukupno tri sata (može i malo duže) isključiti ringlu i ostaviti supu petnaestak minuta da odstoji.

Tada supu procediti u šerpu (po potrebi razblaziti ili po želji dodati još soli i suvog zacina) i zakuvati sa domacim rezancima ili griz knedlama (recept za Knedle bez masnoće sam ranije objavila), po želji. Prilikom služenja supu pobiberiti mlevenim biberom i posuti seckanim peršunom (ne mora ko ne voli).

Iz ostatka supe izvaditi meso, šargarepu i krompir (ko voli i celer i peršun), porežati na veliki tanjir pa služiti uz paradajz i sos od mirošije i belog luka (sledi recept i za njih) kao i ren.

Savet

Ovakva supa se generacijama kuva u našoj porodici samo što se nekada u kasapnici od mesara dobijala juneća kost (gratis) pa se takođe kuvala u supi, a deci se radi zdravlja davala da pojedu kuvanu srž iz kosti. Takođe ranije kad je bilo dostupnije nego danas u sipu se dodavalo i gušćije i paćije meso. Što više različitog mesa supa ukusnija. Ja kuvam veću količinu supe tako da kad je procedim jedan deo same, bistre supe (bujon) zamrznem pa je imam za još jedan ručak. Supa je veoma ukusna i zdrava.