

Pileca supa (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pileceg mesa sa kostima
- **1500 ml**vode
- **1**šargarepa
- **1**peršun koren
- **maloperšun** lista
- **malo** soli
- **malobibera** u zrnu
- **1/2 glavice**crvenog luka

Priprema

Crveni luk oljuštiti samo od prvog sloja ljusaka. Polovinu crvenog luka blago propržiti na plotni. Pilece meso prelići sa vodom dodati sve ostale sastojke i kuvati na laganoj vatri cca 2 sata.

Supu procediti. Šargarepu usitniti i vratiti u supu. Kuvano pilece meso možete dodatu u supu (ja sam kuvano meso stavila u zamrzivac). Danas sam se odlucila da u supu stavim ukuvane kuglice od pilece džigerice.

Savet

Danas sam odluila da napravim lagantu pileu supu od 1 batka sa karabatkom, kostima od pileih lea i kostima od 1 batka sa karabatkom.