

Pileca supa sa povrcem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** pileceg belog mesa
- **2 vecešargarepe**
- **1 vecikrompir**
- **1 veci cvetbrokolija**
- **1 manji korenpaškanata**
- **malosoli**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **malo bibera**
- **2 kolutafide**

Priprema

Staviti povrce, oprano i ocišceno, i meso u vecu šerpu i naliti oko 2 l vode. Posoliti po ukusu. Kuvati oko sat vremena na umerenoj temperaturi, da meso omekša. Brokoli oprati i ocistiti i dodati pred kraj kuvanja. Izvaditi i povrce i meso, iseci na sitne komade. Vratiti ga u tecnost. Zaciniti i pobiberiti po ukusu, staviti fidu i kuvati još nekoliko minuta, da se fida skuva. Poslužiti toplu. Prijatno!

Savet