

Pileca supa sa povrcom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Staviti povrce, oprano i očišceno, 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