

Domaca supica slovarica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 ml** domaceg bujona za supu
- **po ukusu** soli
- **2 šakere** zanaca za supu u obliku slova

Priprema

Domaci bujon za supu je meni ostao od pripremanja recepta "domace paštete za decu". U tom bujonu su se kuvali pileci karabataci, luk, šargarepa i suvi zacini. Sva tecnost koja je ostala iskoristila sam za supu. Dodala sam i bujon u kome se kuvao rinfliš od povrca i belog mesa. Od povrca iz rinfliša ima krompir, šargarepa, beli i crni luk, cvetovi karfiola i brokolija, koren paškanata, peršuna i celera. U posudu usiti oba bujona, kad krene da kuva dodati rezanca za supu u obliku slova.

Kuvati oko 15 minuta ili manje dok se rezanci ne skuvaju. Služiti toplu supicu uz dodatak sira i bibera!

Savet

Jako ukusna supica koja mirisima osvaja sva ula! Moji ukuani je obožavaju!