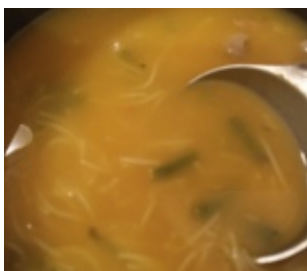


Pileca krem supica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pileceg mesa
- **1** šargarepa
- **1** krompir
- **1** glavica crnog luka
- **1** koren paškanata
- **1** koren peršuna
- **1** cenbelog luka
- **1** kašičica suvog zacina
- **1** kašičica soli
- **1** list suvog lovora
- **1** šaka smrznute boranije
- **1** šaka fide za supu

Priprema

Meso staviti u šerpu, naliti 1,2 l vode i poceti sa kuvanjem. Povrce ocistiti, oprati i celo dodati u šerpu.

Na pola kuvanja. Dodati zacine i boraniju. Kad je povrce omekšalo izvaditi ga, izblendirati i vratiti u šerpu. Dodati fidu i kuvati još 5 minuta.

Savet

Supica je idealna za one koji ne vole da jedu povre. Boranija nije obavezna.