

Magicni lonac



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **2** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2šargarepe
- celer
- 3krompira
- 1manji praziluk
- 1juneci ribic sa koskom
- 2domaca bataka i karabataka
- 1 **glavica**crnog luka koji je zapečen
- na ringli sa obe strane
- domaci suvi biljni zacin
- peršun
- biber

Priprema

U dublju šerpu staviti meso i na krupne komade naseci povrce, dodati zacine, naliti vodu skoro do vrha, poklopiti i kuvati na tiho-srednjoj temperaturi 2-2.5h. Ja sam piletinu izvadila ranije i ispohovala, a junetina je ostala u šupici. Ukus i miris ne mogu da vam docaram. Vrlo zdrava i kvalitetna supica. Prijatno.

Savet

Zapeen luk na ringli je mala tajna moje bake, i on daje specifian miris i ukus šupici. Probajte i neete se pokajati.