

Domaca supa od pilecih krilaca i povrca



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pilecih krilca
- **1** veci crni luk
- **2** šargarepe
- **2** paškanata
- **1 kocka** kocka pileceg bujona
- **3** listalovora
- so
- biber
- suvi biljni zacin
- peršun
- testenina

Priprema

Pileca krilca oprati i iseci. Staviti ih u hladnu vodu i kuvati dok se ne stvori pena. Skinuti penu, posoliti pa zatim dodati iseckano povrce i lovor. Ostale zaccine dodati kada povrce omekša i tada dodati testeninu. Zaccine dodatvati po ukusu. Kada su krilca mekana, a i povrce tada je supa gotova.

Savet

U supu dodajem obavezno treinu kelerabe zbog boljeg ukusa, ali je danas nisam imala. Supa je sjajno zdravo toplo predjelo, a kuvana krilca služim kao glavno jelo. Zapeem ih u rerni i služim ih sa prilogom i salatam.