

Govea supa (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** glavice crnog luka
- **2** srednje šargarepe
- **3** srednja krompira
- **100 g** graška
- **200 g** goveeg mesa
- **2** kašike brašna
- so
- biber
- suvi biljni zacín
- **1** pileca kocka za supu
- voda po potrebi

Priprema

Crni luk iseci, produnstati na margarinu, dodati seckanu šargarepu i malo dinstati dok porumeni luk. Dodati seckani krompir i meso. Malo da dinsta miješati. Dodati brašno, pomiješati sve dok brasno malo porumeni. Naliti od prolike 1l vode i malo više i dodati kocku za supu. Promiješati i kad provre dodati grašak i zacine. Kuvati dok još 20 minuta.

Savet

Možete dodati još povra po želji ili meso polee.