

Povrtna supa



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka
- 1 **glavica** crnog luka
- 1 šargarepa
- 1 mani brokoli
- 1 mani karfiol
- 1 paštnak
- 1 peršun, koren i list
- **po ukusu** soli i bibera
- **malotesta** za supu

Priprema

Batake oprati i posušiti. Crni luk oljuštiti i iseci na krupna rezanca, a korenasto povrce na kolutove. Karfiol i brokoli razdeliti na cvetice. Na malo ulja kratko propržiti svo povrce sem cvetaca. Naliti vodom, dodati batake, pa ostaviti da provri. Kad prokljuca, smanjiti vatru, i ostaviti da se kuva, dok se meso ne raskuva kao i povrce. Procediti, zaciniti po ukusu, dodati cvetace, njima treba 15. tak minuta, meso iscepkat i vratiti u šerpu. Pred kraj dodati testeninu i kuvati da se skuva. Poslužiti toplo.

Savet