

## **Juneca supa**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1juneca rozbratna**
- **1krompir**
- **2šargarepe**
- **1paškanat**
- **1 manji komad celera**
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašicicasuvog biljnog zacina**
- **2-3 kašike fide**

### **Priprema**

Meso staviti u posoljenu vodu da se kuva. Kuvati na umerenoj temperaturi oko sat i po, dok se ne raskuva. Skinuti meso s koske, iseci na manje komade, vratiti u šerpu. Krompir, šargarepu, paškanat i celer ocistiti i iseci na manje komade. Dodati u šerpu. Kuvati dok povrce ne omekša. Pošto odreena kolicina vode ispari tokom kuvanja, dodati da bude oko litar. Dodati fidu, staviti i zacin i ukuvati još malo, 5-10 minuta. Poslužiti toplu. Prijatno!

### **Savet**