

Juneca supa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 juneca rozbratna
- 1 krompir
- 2 šargarepe
- 1 paškanat
- 1 **manji komad** celera
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 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 određena 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