Pileca supa sa povrcem

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog pileceg mesa
- **40 g**praziluka
- **100 g**šargarepe
- **3 srednja cešnja**belog luka
- **20 g**umbira
- **40 g**korena celera
- **60 g**korena peršuna
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **1/2 male kašicice**kurkume
- **1/2 manje vezice**peršuna
- **1/2 kašicice**mlevenog bibera
- **2 kašicice**suvog biljnog zacina (ili po ukusu)
- **1 l**vrele vode
- **40 g**testenine za supu

Priprema

Pilece meso iseci na manje kocke. Beli luk sitno iseckati. umbir najsitnije izrendati. Šargarepu iseci na krugove (ili polukrugove, ako je šargarepa krupna). Koren peršuna i celera iseci na manje kockice. Praziluk iseci na tanje krugove.

U dubljoj posudi sipati maslinovo ulje i staviti da se zagreje na tihoj temperaturi. Na zagrejano ulje staviti beli luk i umbir i prodinstati ih 2 minuta. Dodati praziluk i dinstati još dva minuta. Zatim, ubaciti pripremljeno meso, šargarepu i koren peršuna i celera. Promešati i posuti sa kurkumom. Još jedanput promešati sastojke i naliti sa

vodom. Temperaturu pojacati na srednju jacinu i pustiti da supa provri. Kada provri posuti je sa biberom i suvim biljnim zacinom. Kuvati, poklopljeno, pola sata. Pet minuta pre kraja kuvanja dodati u supu testeninu. Kada je supa gotova ubaciti sitno iseckani peršun, promešati i skloniti sa vatre. Sacekati pet minuta i poslužiti supu.

Savet