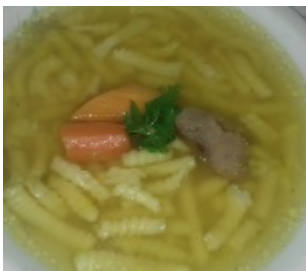


Csiga leves *supa sa cigama*



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1,5 kg** stara koka ili petao
- **500 g** šargarepe
- **500 g** korena peršuna
- **1 veka** glavica crnog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **5-6** zrnabibera
- **1 veza** peršunovog lista
- **1 veza** celerovog lista
- **3** lode
- **200 g** testenine cige
- iznutrica od kokoške
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **1** ljuta zelena paprika

Priprema

Vodu stavimo da proključa pa ubacimo očišćenu šargarepu, zelek, luk crni i beli, dodamo biber u zrnju celu kokou i iznutrice posolimo po ukusu i dodamo lisce celera i peršuna. Stavimo da se kuva oko 2-3 sata dok koka omekne, pri kraju dodamo i papriku da se ukuva, ali ne predugo da se nebi razkuvalo i zaljutilo supu.

Kada je supa skuvana procedimo.

Dobijenu tecnost vratimo na ribglu da provri i dodamo cige kuvamo na tihoj vatri 15 minuta sklonimo na stranu

i ostavimo 30 minuta da odstoji da bi testenina nabubrela malo.

U supu vratimo iznutrice i šargarepu i spremno za posluž enje.

Savet

Koku možemo malo zapei u rerni da dobije rumenu boju i poslužiti uz krompir posle supe.