

Hajducka pileca supa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** celopile
- **5 kg**krompira
- **10** l vode
- **1** šaka soli

Priprema

Pile celo se raskomada. Krompir se oljušti i isece na krupnije. Sve se stavi u veliki lonac i prelije vodom. Doda se so. Kuva se dok voda ne uvri skoro pola.

Savet

Ovo je vrlo prosta a jako zdrava supa. Protiv svih prehlada. A zamislite u jednim novinama od pre drugog svetskog rata je napisano da su je kuvali hajduci posle Mitrovdana kada su se povlaili iz hajduije i da ih je grejala. Kaže da nisu bili bolesni od te supe. Tako sam ja i pronašla ovaj recept Ništa ne ide posebno ali je tako ukusna da se sipa i dva tri puta.