

Pileca supa (3)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komadavecih pilecih krilca**
- **2šargarepe**
- **maloulja**
- **1 šolja (150 ml)rezanaca za supu**
- **1 kašikamješavine suvih zacina**
- **malosvježeg peršuna**
- **po ukususoli**
- **po ukusubibera**
- **voda**

Priprema

Pileca krilca oprati, dobro posušiti, pa prerezati na pola. Zagrijati ulje, pa spustiti piletinu. Pržiti, da se uhvati korica, sa svih strana. Dodati narezane šargarepe, pola kašike mješavine zacina, pa prelititi kljucalom vodom (oko 1 litar). Kuhati nekih 15-tak minuta. Dodati tjesteninu za supu, još pola kašike mješavine zacina, pa poklopiti i kuhati još 10-tak minuta. Po potrebi dosuti još vode; dodati soli. Pred sam kraj kuhanja, dodati i sitno sjeckan svježi peršun.

Pobiberiti, pa poslužiti!

Savet