

Od supe corba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l pileceg bujona (supe)
- **1** glavica crnog luka
- **2** štapića celera
- **4-5** zrnabibera
- **2** dlsoka od paradajza
- **maloulja**
- **po želji** flekice, rezanci, zvezdice...
- **po ukusu**
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** suvi biljni zacín

Priprema

U lonac sipati ulja samo da pokrije dno, staviti na vatru pa kad se zagreje staviti očišćenu, celu glavicu luka da se zapeče sa obe strane. Onda naliti supu i paradajz, dodati celer, biber i začine.

Kuvati na tihoj vatri 35 minuta, a onda pojačati vatru na najjače i sipati testeninu. Isključiti odmah da se ne raskuvaju rezanci. Ja sam stavila flekice. Skuvan u corbu prohladiti desetak minuta pa služiti. Pre toga izvaditi luk.

Savet

Kad kuvam pilee grudi (grudi baš zbog supe), krompir i šargarepu za Rusku salatu uvek iskoristim supu koja

ostane. Dobijena supa je blaga pa je pojaam zainima i zakuvam rezance ili napravim da bude orba kao u ovom receptu.