Domaca supa (juneca)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**juneceg mesa, rozbratne ili po izboru
- **6 vecih**šargarepa
- **2 srednja**zelena
- **2 srednja**paškanata
- **1**celer, oko 100-150 g
- **1 glavica**crnog luka
- **2 kašicice**soli
- **po potrebi**biber
- persunov i celerov list

Priprema

Meso oprati, pa staviti u dve litre vode da se kuva. Dužina kuvanja zavisi od starosti mesa kao i od toga u kakvoj šerpi/loncu kuvate, ekspers lonac, zepter i slicno. Ukoliko kuvate u obicnoj, potrebno je oko dva sata. Kada je meso skoro gotovo, dodati svo povrce koje ste prethodno ocistili. Staviti po nekoliko grancica celerovog i peršunovog lista. Kuvati dok povrce ne omekša.

Pošto je odreena kolicina vode isparila tokom kuvanja, dodati još oko pola litre vode. So, biber, pa "ukuvati" supu. Po želji staviti rezance ili knedle. Prilikom služenja, posuti sitno iseckanim peršunovim i celerovim listom.

Savet