

## Supa sa pilecom džigericom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **oko 300 g** pilece džigerice
- **1 glavica** crnog luka
- 2 šargarepe
- **1** cašapasilanog paradajz sosa
- **malop**rstenaste tjestenine za supu
- so
- biber
- mješavina zacina
- peršu

### Priprema

Na malo ulja propržiti sitno sjeckan luk, pa kad postane staklast dodati i sjeckanu pilecu džigericu. Zaciniti zacinama, pa dinstati na laganoj vatri.

Zatim dodati šargarepe sjeckane na sitne kockice, preliti sa pasiranim paradajzom i vodom, posoliti, pobiberiti, pa pustiti da kuha.

Kad šargarepa omekša, dodati i malo rezanaca za supu, ukoliko je potrebno dodati mješavinu zacina, po ukusu peršuna, još kratko kuhati, pa poslužiti.

### Savet