

Domaca pileca supa sa bavarskim rezancicima



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** pilece sitniži
- **3** krompira
- **2** paradajza
- **200 g** šargarepe
- **100 g** mešavine za rusku salatu
- **50 g** bele zeleni koren
- **50 g** boranije zamrznute
- **50 g** grašaka zamrznutog
- **2** glavice crnog luka
- **5** češnjeva belog luka
- **3** litra vode

Zacini:

- **1** kafena kašica soli
- **1** kafena kašica suvog biljnog zacina
- **5** zrna crnog bibera
- **5** zrna kleke
- **mal** mente
- **mal** miroije
- **mal** italijanska mešavina - Kotanyi zacina
- **mal** o zacina za piletinu - Kotanzi zacina

Priprema

Za pripremanje ovog jela data je slika potrebnih namirnica.

Sitniš pileci (krila, vrat, grudi, nogice, belo meso) potopiti uvece u hladnu vodu da bi ispustilo zaostatak krvi iz mesa.

Crni luk, beli luk i krompir ocistiti od ljuske i staviti u posudu sa mesom. Dodati navedene zacinе i staviti na vatru slabe jacine (el šporet na 2, gas na 2 tacke pre minimuma).

Kuvati otkriveno 4 sata. Izvaditi meso i povrce iz posude i procediti supu.

Savet