

Supa od sociva sa kobasicom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**sociva
- **2 manjacrna** luka
- **2 cenabelog** luka
- **3**korena peršuna
- **3**šargarepe
- **2**krompira
- **2**lovorova lista
- **3**karanfilica
- **1**govea kocka za supu
- **5 dlsoka** od paradajza
- biber u zrnu, so
- **250 g**dimjene kobasice

Priprema

U jedan crni luk ubosti karanfilice, šargarepu, peršun iseci na kolutove, krompir na kocke, kobasicu na pola po suzini i na komade. Socivo preliti vodom staviti da vri i odliti tu vodu.

Staviti sve u veci lonac naliti vodom i kuvati, kad omekša povrce dodati goveu kocku po želji može se napraviti zaprška dodati sok od paradajza i kuvat još nekoliko minuta.

Savet