Pileca supa sa domacim rezancima



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**pileceg mesa
- **2 vece**šargarepe
- **1 koren**peršuna
- **1 manji koren**celera
- **3 zrna**bibera
- **po ukusu**soli
- **1 kašika**zacinskog bilja
- **malo**seckanog peršuna
- **oko 50 g**rezanaca za supu
- **1 glavica**crnog luka

Priprema

Crni luk staviti na ringlu da se malo zarece sa obe strane. Pilece meso ubaciti u lonac,naliti sa 2 dl vode i pustiti da provri. Za to vreme ocistiti šargarepu, celer i peršun. Kad supa provri ubaciti crni luk. Šargarepu iseci na sitne kockice, a celer i peršun ubaciti u supu bez seckanja, onako cele. Posoliti, staviti biber i zacinsko bilje. Smanjiti temperaturu i pustiti da supa polako vri oko 90 minuta. Pred kraj dodati i lovorov list. Meso izvaditi resetkastom kašikom, a celer i peršun izbaciti. Supu procediti. Zakuvati domacim rezancima. Posuti iseckanim peršunom. Prijatno.

Savet