

Obogacena supa iz kesice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1koska od belog pileceg mesa
- 1veca šargarepa
- 1manji koren paškanata
- 1manji koren peršuna
- **80 g**korena celera
- **1 kesica**pilece supe sa rezancima
- biozacin
- biber
- **3 kašik**emaslinovog ulja
- **1,5 l**vode

Priprema

Kosku od belog pileceg mesa (ostaviti da ima na koski i mesa) staviti da se kuva, u 1,5 l vode.

Šargarepu krupno izrendati, a koren peršuna, paškanata i celera izrendati sitno. Na zagrejano maslinovo ulje staviti izrendanu šargarepu i prodinstati. Dodati izrendani paškanat, peršun i celer. Dinstati pet minuta.

Kada se meso, sa koske, skuvalo, izvaditi kosku, odvojiti meso i sitno ga iseckati.

U dinstano povrce procediti tecnost, u kojoj se kuvalo meso. Kada tecnost provri ubaciti supu iz kesice i iseckano meso. Probati, pa dosoliti i pobiberiti. Posuti sitno iseckanim lišcem celera i peršuna, pa poslužiti.

Savet