Supica sa povrcem i pilecim iznutricama

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po želji**pilece iznutrice
- **3 vece**šargarepe
- **1 šolja od kafe**graška
- **1 šolja od kafe**boranije
- **1** listic lovora
- **po ukusu**mešavina zacina
- **malo**muskantni orašccic
- **malo**sušenog peršuna
- **malo**rezanaca ili flekica

Priprema

Iseci šargarepu i svo povrce staviti u vodu da se kuva.

Pilece iznutrice posebno skuvati.

Spojiti sa povrcem zatim dodati mešavinu zacina, sušeni peršun, lovorov list i izrendati malo muskantnog orašcica zatim to sve kuvati par minuta na tihoj vatri.

Ubaciti rezanca ili flekice da se skuvaju.

Savet

Možete staviti povre po vašem ukusu. Ja sam odabrala ovo gore navedeno. Muskantni oraši i lovorov list daju posebnu aromu i miris supici. Takoe, može se dodati i malo bosiljka, ko voli. Prijatno!