

Juneca supa & Beef soup



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1**juneca rozbratna
- **2**šargarepe
- **1**paškanat
- **1/2**krompira
- **3 kašike**tankih suvih rezanaca/fide
- **1 kašica**suvog biljnog zacina
- **malom**levenog bibera

Priprema

Kuvati junetinu sa seckanom šargarepom i paškanatom, na srednjoj temperaturi 1,30 minuta, dok meso ne pocne da se raspada. Rozbratnu izvaditi, skinuti meso s koske, iseci na manje komade, vratiti u šerpu sa supom, dodati rezance, kuvati 5 minuta. Supu servirati toplu.

Savet

U zimskim, snežnim danima, topla juneća supa, mirisom i slatkastim ukusom paškanata je dobitna kombinacija.