

Supa od povrca



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g šampinjona (ako su sušeni onda 50g)
- 3 veka krompira
- 2 struka praziluka
- 2 šargarepe
- 100 g belog kivanog pasulja
- 400 g pilece sitneži
- biber
- so

Priprema

Povrce ocistiti, oprati i iseci na vece komade. Pilecu sitnež staviti u 2,5 l posoljene vode i staviti da se kuva. Kada provri, skinuti penu i smanjti vatru. Dodati iseckane šargarepe, praziluk, pasulj i pecurke, posoliti, pobiberiti, poklopiti i kuvati na tihoj vatri 1 sat. Na kraju dodati očišćen i na komade isecen krompir, dokuvati i služiti toplo.