

Supa sa vrganjima



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **140 min**

Sastojci

Potrebno je:

- po željipilece meso sa džigericom
- 4kockice za supu
- 5 manjih šargarepa
- 1 vezicaperšuna
- 1 glavicacrnog luka
- 100-200 g vrganja
- po željibibera
- soli

Priprema

U 5 litara vode ubaciti pilece meso, zatim dodati šargarepe iseckane po želji i sitno iseckan peršun.

Kada voda pocne da vri, dodati kockice i po želji bibera.

Crni luk razdvojiti na vise delova, na ringli ga malo ispeci pa ubaciti u supu.

Bez dolivanja vode, kuvati supu na tihoj vatri 2 sata. 15 minuta pre završetka dodati sitno iseckane vrganje i po želji knedle ili rezance.

Savet

Supa je jako ukusna. Ako je pravite, najbolje je da dodate knedle, zbog lepšeg i punijeg ukusa. Prijatno. :)