Pileca supa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**pileci batak sa karabatakom
- **2**vece šargarepe
- **1 koren**peršuna
- **1 koren**paškanata
- **1/2 manjeg korena**celera
- **1 manja glavica**crnog luka
- **1,3 l**tople vode
- suvi biljni zacin
- mleveni biber

... i još:

- testenina za supu (fida)

Priprema

Odvojiti batak od karabataka. Povrce (šargarepu, paškanat, koren peršuna celer i crni luk) ocistiti.

U vecu, dublju, posudu staviti pilece meso, dodati šargarepu, paškanat, koren peršuna i celer (povrce dodati celo, u komadu). Naliti sa toplom vodom, poklopiti i staviti da se kuva.

Crni luk iseci na pola, poprecno. Iseceni luk staviti da se zapece (isecenom stranom) na vrelu ringlu. Kada supa provri ubaciti zapeceni luk. Supu kuvati, dok meso ne omekša.

Skuvanu supu procediti. Skuvano meso odvojiti od koski i iseci na komade, po želji. Skuvano povrce, sitno, iseckati (luk izbaciti). Iseckano meso i povrce vratiti u, proceenu, supu. Staviti, ponovo, na vatru, da provri.

Provrelu supu zaciniti biozacinom i biberom, po ukusu, pa dodati fidu. Kuvati još 2-3 minuta i skloniti sa vatre. Može se dodati i pola vezice iseckanog peršuna (kada se skloni sa vatre).

Savet