

Sremska domaca supa



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **480** min

Sastojci

Za supu:

- **200 g** mesa od kokoške
- **200 g** mesa od curke
- **200 g** mesa od patke
- **200 g** juneceg mesa
- **1** suva svinjska kost
- **3** večešargarepa
- **3** korenapaštrnaka
- **3** korenazeleni
- **1** manji celerov koren
- **1 srednja** glavicaluka
- **2 kašikesuvog** biljnog zacina
- **1 kašikasoli**
- **20-akzrna** bibera
- **5** l vode
- **2 šake** domacih rezanaca

Za paradajz sos:

- **2 kašikesvinjske** masti
- **1 puna kašika** brašna
- **1 kašicica** aleve paprike
- **300 ml** paradajz soka
- **1 dl** supe
- **po želji** soli

- po željišecera

Priprema

Supa se obično i isključivo kuva nedeljom. Prestavi se ujutro u pola 8 i kuva se na najtišoj vatri sve do 12h.

U lonac sipamo 2,5 l hladne vode. Luk ispecemo na foliji da požuti sa obe strane. Spustimo ga u hladnu vodu u lonac, a zatim dodamo i svo meso. Ostavimo da provri. Kada provri skidamo samo onu tamnu gustu penu i bacimo je. Ostala pena ne smeta jer je nema posle puno.

U provrelu vodu sa mesom dodamo oljušteno povrće i nakrivimo poklopac. Ostaviti na najlaganijoj vatri da se kuva kao što piše u prvom koraku. Kada je na pola kuvanja dodati začine. Sve vreme držati nakrivljen poklopac, jer ako zatvorimo može da se zamuti supa.

Kada se supa skuva sklonimo je sa vatre i poklopimo. Ostavimo tako desetak minuta, a onda je procedimo koliko nam je potrebno u šerpu u kojoj ćemo zakuvati rezance. Odvojimo jedan deo za paradajz sos.

Supu stavimo da provri i spustimo rezance. Tako da ključa jedno 5 minuta. U međuvremenu kuvamo sos. Stavimo u šerpicu mast da se otopi pa kad zacvrci dodamo brašno. Mešamo i malo upržimo brašno. Dodamo alevu papriku i mešamo dok se ne izjednači sve. Odmah sipati paradajz i izmešati dobro. Posto će se to jako zgusnuti polako ga razreujemo sa supom dok ne dobijemo željenu gustinu. Šecera i soli dodamo po želji, ali sos bi trebao da bude slatunjav.

Meso iz supe kao i povrće izvadimo na tanjir i poslužimo nakon supe. Uz meso ide paradajz sos koji smo pripremili.

Savet

Nakon nedeljnog ručka u Sremu uglavnom ide pohovano pileće meso, a zatim neki domaći kolači poput štrudle, krofni, kiflica, rastezanih pita sa višnjom, jabukom ili budnevom ili kolači na kukuruzovinu. Prijatno!