

Domaca supa (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Meso:

- **1 kg** junecih rebara
- **(600 g i 400 g**ribica ili paufleka)
- **400 g** pilece sitneži (lea, vrat, nogice...)

Povrce:

- **6-7** vecih šargarepa
- **3** vecakorena peršuna
- **3** vecakorena pastrnaka
- **1/2** vecegcelera
- **1** veca ili **2** manje glavice crnog luka
- **4** cenabelog luka
- **15** zrnabibera
- **po 4** kašicicesoli i suvog biljnog zacina
- **3** srednjakrompira
- **po 4-5** grancicalista peršuna i celera

Za zakuvavanje supe:

- **po željirezanci ili griz knedle**

Priprema

Ocistiti šargarepu, peršun, pastrnak i celer. I šerpu od 5-6 l sipati vodu i poreati na dno usitnjeno junece meso ako je sveže. Ako je zamrznuto onda ga dodati kad voda provri. Na meso poreati na parcad isecenu zelen i celer. Staviti šerpu na vatu pa dodati očišćene cenove belog luka. Crnom luku odseci gornji i donji vrh i prvu ljusku. Ako ima lepu cistu donju ljusku ne skidati je (supa će imati lepu žutu boju) vec luk oprati, obrisati i na parcetu alu folije zapeci ga sa obe strane pa dodati u supu. Kad supa provri pojvice se pena i nju obavezno kašikom skidati sve dok se pojavljuje, da supa ne bude mutna vec bistra. Kad prestane da peni dodati zrna bibera, so, lišće peršuna i celera i kuvati na tihoj vatri.

Posle 1,5 h dodati usitnjenu piletinu, očišćen, i opran krompir i suvi zacin pa dalje kuvati da lagano vri. Što se duže kuva supa je ukusnija.

Posle ukupno tri sata (može i malo duže) iskljuciti ringlu i ostaviti supu petnaestak minuta da odstoji.

Tada supu procediti u šerpu (po potrebi razblaziti ili po želji dodati još soli i suvog zacina) i zakuvati sa domaćim rezancima ili griz knedlama (recept za Knedle bez masnoće sam ranije objavila), po želji. Prilikom služenja supu pobiberiti mlevenim biberom i posuti seckanim peršunom (ne mora ko ne voli).

Iz ostatka supe izvaditi meso, šargarepu i krompir (ko voli i celer i peršun), poreati na veliki tanjur pa služiti uz paradajz i sos od mirojice i belog luka (sledi recept i za njih) kao i ren.

Savet

Ovakva supa se generacijama kuva u našoj porodici samo što se nekada u kasapnici od mesara dobijala junea kost (gratis) pa se takoe kuvala u supi, a deci se radi zdravlja davala da pojedu kuvanu srž iz kosti. Takoe ranije kad je bilo dostupnije nego danas u supu se dodavalo i gušije i paije meso. Što više različitog mesa supa ukusnija. Ja kuvam veu koliinu supe tako da kad je procedim jedan deo same, bistre supe (bujon) zamrznem pa je imam za još jedan ruak. Supa je veoma ukusna i zdrava.