

Supa od zelene salate i hleb s paradajzom



Sastojci

Za pileci bujon:

- 1 1/2 kg pilecih bataka
- 3 litra vode
- 250 g povrca
- so

Za supu:

- 1 glavica zelene salate
- 1 glavica luka
- 1/2 ljute crvene paprike
- 1 l pileceg bujona
- 100 ml pavlake
- maslinovo ulje

Za hleb sa paradajzom:

- 1/2 hleba
- 1 paradajz
- 1 cen belog luka
- so
- maslinovo ulje

Priprema

Za pileci bujon stavite batake da se kuvaju u vodi i pokupite penu. Zatim dodajte iseceno povrce (praziluk, keleraba, šargarepa, krompir) i ostavite da se kuva na laganoj vatri 2 sata. Izvadite meso i procedite bujon.

Za supu isecite luk na sitno, a papriku na kolutice. U velikoj posudi ih malo propržite na maslinovom ulju.

Dodajte bujon i pavlaku. Ako nemate vremena možete da upotrebite i kvalitetan bujon od kocke.

Operite salatu i ostavite nekoliko listova za ukras. Dobro ocedite listove i stavite u supu. Ostavite da se kuva 5 minuta. Ispasirajte supu.

Za hleb s paradajzom propržite kriške hleba na roštilju ili u rerni. en belog luka isecite na krupno, a paradajz prepolovite. Kriške prvo premažite belim lukom, a onda stavite paradajz. Na kraju poprskajte s malo maslinovog ulja i posolite.

Poslužite supu ukrašenu svežim listovima zelene salate i kriškom hleba s paradajzom.