

Supa od domacih rezanaca



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je

- pilece meso, batak, krilca
- koren celera
- koren peršuna
- koren paškanata
- 2šargarepe
- list peršuna
- domaci rezanci
- so
- biber
- zacini

Priprema

Piletinu malo probariti, pa dodati šargarepu isecenu na kolutice, a ostalu zelen isecemo na sitnije kocke. Kuvamo sve zajedno dok povrce ne omekša i meso bude dobro skuvano. Meso izvadimo iz vode, iskidamo ga na sitnije parvice i vratimo u šerpu gde se kuvalo (može da se i ne vraca). Dodamo rezance i sitno naseckan peršun i kuvamo jo još 10 minuta na tihoj vatri.

Savet

Dobra supa bie ako tokom kuvanja ne dodajemo vodu ve odredimo tanu koliinu na poetku kuvanja.