

Supa sa curecim mesom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** cureceg belog mesa
- **po potrebi** voda
- **2 cena** belog luka
- **1/2 pakovanja** zeleni za supu
- **po ukusu** so
- suvi biljni zacin
- beli biber
- mlevena paprika
- **2 koluta** gotivih rezanaca za supu

Priprema

urece meso iseci na komade velicine zalogaja. Naliti vodom malo posoliti i kuvati na umerenoj temperaturi oko 30 minuta. Skidati penu. Naseckati zelen za supu i dodati mesu. Po ukusu dodati i zacine i nastaviti sa kivanjem dok povrce omekša.

Zatim dodati rezanca i kuvati dok omekšaju.

Služiti toplu supu i uživati u ukusu! Prijatno!

Savet