

Супа од говеђег и старијег кокошијег меса и дивљачи кува се најдуже, и до четири сата, а од телећег, пилећег или рибљег меса краће вријеме, 2 – 3 сата. Када се месо почне одвајати од костију, то је сигуран знак да је супа довољно кувана. Тада се супа оциједи и сервира са одређеним додацима.

Чиста, немасна, бистра супа без додатака назива се бујон.

Једна порција супе са додатком одговара запремини од 2,5 dl текућине.

**Основни материјал (10 порција говеђих супа):** говеђе месо од груди са костима 700 g, кости говеђе 2 kg, корјенасто поврће и зелен 400 g, со 10 g, бибер у зрну и лорбер 2 g, црни лук 30 g.