

Supa od džigerice



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g govee džigerice
- 60 g maslaca
- crni luk
- beli luk
- majoran
- biber
- 40 g brašna
- 1/4 l mleka
- 3/4 supe od kostiju
- so
- peršun

Priprema

Polovina govee džigerice se sitno isecka i sa isitnjenim crnim lukom, majoranom i sa malo bibera prži u maslacu, pospe brašnom, prelije corbom od kostiju i mlekom i posoli prema potrebi. Sada sve kuvamo 20 minuta, propasiramo kroz sito i promešamo sa drugom polovinom sitno iseckane džigerice.