

# ***Supa sa palacinkama***



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## **Sastojci**

### **Za palacinke:**

- **2** jajeta
- **2** dl mleka
- **100-150** g brašna
- **1** kašica seckanog peršuna
- so

### **Za supu:**

- **3** l vode
- **400** g pileceg belog mesa
- **1** glavicacrnog luka
- **1** vez za zeleni

## **Priprema**

Od jaja, brašna i mleka umutiti masu za palacinke, dodati sitno seckani peršun. Izmešati i ispeci palacinke. Gotove palacinke uvitи u rolne. Kada se malo prohlade iseci ih na kolutove ili rezance.

Oprano meso staviti u veci lonac, naliti hladnom vodom i ostaviti da se kuva. Kada pocne da se stvara pena, pokupiti je kašikom i baciti. Glavicu crnog luka staviti u tiganj bez masnoce i malo prepeci sa obe strane, a zatim ubaciti u lonac. Opranu i ocišćenu zeleni dodati supi nakon sat vremena kuvanja. Kada meso potpuno omekša, procediti supu i vratiti u lonac da još jednom provri. Supu zaciniti po želji, posuti seckanim peršunom i servirati sa kolutovima ili rezancima od palacinki.

**Savet**