

# **Pileca supa sa dronjcima**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **160 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300-400 g** pileceg mesa (batak, krilca, vrat...)
- **3 šargarepe**
- **1 celer**
- **1 veca glavica** crnog luka
- **1 kašikasuvog biljnog zacina**
- **1 kašicicasoli**
- **malobibera u zrnu**

### **Za dronjke:**

- **1 jaje**
- **3 kašikebrašna**
- **1 kašicicaulja**
- **malo peršuna**

## **Priprema**

U vecu šerpu naliti do pola hladne vode, staviti meso, ocišcenu šargarepu i celer, ocišcen crni luk koji je predhodno stavljen na šporet ili ringlu minut-dva, voditi racuna da ne pocrni puno vec po malo sa svih strana. Posoliti po ukusu i staviti koje zrno bibera.

Staviti prvo petnaestak minuta na veliku temperaturu, da vri, pa smanjiti i kuvati na tihoj vatri od dva do dva i po sata.

Kada je sve skuvano, skloniti sa vatre i procediti tecnost u odgovarajucu šerpu. Doliti malo vode onoliko koliko želite da vam supa bude jaka, ja sam stavila 3 velike šolje. Meso iscepkati, šargarepu iseckati i dodati suvi biljni zacin po ukusu. Staviti da provri, za to vreme pripremiti dronjke od jednog jajeta, brašna, ulja i peršuna tako što se umute svi sastojci. Dok supa vri sipati po malo kašicicom ili viljuškom testo i ostaviti desetak minuta da vri.

## Savet

Prijatno! :)