

Supa sa prazilukom i mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 struka** praziluka
- **100 gm** levenog mesa
- **1 jaje**
- **2-3 kašike** kisele pavlake
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** u svog biljnog zacina

Priprema

Na malo maslaca dobro upržiti sitno seckan praziluk. Kad uvene, dodati mu mleveno meso, zaciniti po ukusu i naliti toplom vodom. Smanjiti vatru i ostaviti da krcka na tihoj vatri.

Umutiti jaje sa pavlakom i sipati u supu koja vri. Kuvati još par minuta na tihoj vatri.

Savet