

Supa od slanine i šargarepe



Sastojci

Potrebno je:

- 2 kriške sitno seckane dimljene slanine
- 3-4 vece rendane šargarepe
- 1 kašika brašna
- 1 šoljica sitnog pirinca
- suvi zacin
- so
- limunov sok
- slatka domaca pavlaka
- 1 jaje

Priprema

Iseckanu slaninu propržiti i tome dodati rendanu šargarepu i 1 kašiku brašna. Naliti mlake vode i ostaviti da se kuva oko 15 minuta.

Nakon 15 minuta, dodati pirinac, polako krckati, dok pirinac ne bude kuvan, naravno dodati zacin i so. Kada je pirinac skuvan, ugaziti vatru i u posebnoj ciniji umutiti jaje sa pavkakom i izliti u supu i brzo promešati.

Zakiseliti limunovim sokom, po ukusu i ukrasiti peršunovim listom. Prijatno!