

# **Domaca supa sa fronclama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100 g**šargarepe
- **100 g**peršunovog korena
- **100 g**celerovog korena
- **100 g**crnog luka
- **100 g**krompira
- **1 vezaperšunovog lista**
- **1/2 vezecelerovog lista**
- **200 g**pileceg mesa za supu
- **1jaje**
- rezanca za supu

## **Priprema**

Svo povrce ocistiti, dobro oprati i sitno naseckati. Zagrejati malo ulja u šerpi, pa propržiti kratko, luk, šargarepu, celer i peršun. Naliti povrce topлом vodom, dodati pilece meso za supu, krompir, poklopiti pa ostaviti da se kuva na tihoj vatri sat, sat i po. Kad je povrce gotovo, skloniti šerpu sa vatre, procediti da tecnost ostane bistra. Dodati povrce, meso iseceno na sitne kockice i rezanca, pa vratiti na šporet dok se testenina ne ukuva. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Par minuta pred kraj, dodati sitno seckano peršunovo i celerovo lišće i razmuceno jaje koje sipamo u tankom mlazu u kipucu supu da se naprave fronde. Prijatno!

## **Savet**