

## **Grcka pileca supa**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g piletine
- **2-3** l vode
- **1/2** šoljepirinca
- **2** jajeta
- **1** limun
- **3** kašike zacina ili samo soli

### **Priprema**

Kuvati piletinu u vodi oko 25 minuta. Pred kraj kuvanja ubaciti pola šolje pirinca. Dobro ulupati jaja sa sokom od jednog celog limuna. Kutlacom zagrabit malo kuvane supe i ubaciti u izmucena jaja i limun i promešati, cito da ih supa ugreje i onda ih zajedno ubaciti u lonac i promesati. Zaciniti supu i gotova je onda kada omekša pirinac.

### **Savet**

(najlakše je kada ih mikserom za ness, ili obinim mikserom izmutite jaja i limun, isto da zapene). - Grci ovu supu jedu, tako što u tanjur, na supu, iscede još pola limuna i zaine sa ljutom tucanom paprikom.... Prijatno :)