

Frikadelu zupa (latvijska supa sa mesnim okruglicama)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** lmesnog temeljca
- **300** gmljevene junetine
- **2**krompira
- **2**šargarepe
- **1**jaje
- **par kašik**prezle
- **1 kašik**putera
- **1 kašik**brašna
- **maloperšuna**
- **po ukusu**so
- **biber**

Priprema

Krompir ogulimo i narežemo na kockice, šargarepu ocistimo i naribamo. Mljevenom mesu dodamo 4 kašike mesnog temeljca, 1 jaje, so i biber i prezle, po potrebi. Od mase oblikujemo okruglice.

U šerpu sipamo mesni temeljac (ili vodu sa kockom za supu), pa kad prokuha dodamo krompir i mesne okruglice, pa kuhamo na laganoj vatri nekih 20-tak minuta. Zaciniti, po ukusu.

U tavi otopiti puter, pa dodati mrkvu, posoliti, pa pirjati 3-4 minute. Zatim dodati i brašno, promiješati, pa dodati u šerpu. Kuhati još 10-tak minuta. Gotovu supu poslužiti toplu, posuti sjeckanim vlašcem ili peršunom.

Savet