

Domaca supa (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** pile tine
- 3 šargarepe
- **2 manja** crna luka
- **1/2** vezice peršuna
- **po potrebi** biljni zacini
- **malosoli**

Domaca rezanca:

- **1** jaje
- **130 g** brašna

Priprema

U vecu šerpu staviti da se kuva pile, šargarepa, crni luk, i peršun. Dodati so i biljni zacin po želji. Kuvati oko sat vremena na tihoj vatri. Dok se supa kuva napraviti damaca rezanca (umutiti jedno jaje i dodati 130 gr brašna. Zamijesiti tvrdo tijesto, razvuci oklagijom i isjeci na trake. Malo prosušiti.) Izvaditi pile i dodati rezanca. Kuvati još 15 minuta. Služiti toplo. Prijatno!

Savet