

Goveća supa



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g govećeg mesa
- 2 šuplje kosti
- veza zeleni
- nekoliko zrna bibera
- 4 kašike ulja
- so
- 4 jajeta
- 4 kriške tosta
- vezica peršunovog lista
- 4 kriške parmezana
- malo sirca

Priprema

Meso i kosti oprati u hladnoj vodi, staviti u sud, naliti sa 2 l vode i kuvati. Kada je napola kuvano, dodati očišćenu i opranu zelen, zrna bibera i so, i kuvati lagano još oko 1 sat i 30 minuta. Supu procediti, po potrebi malo posoliti i ostaviti na toplom mestu.

U dublju posudu sipati vodu i malo sirceta, pa kad provri, u nju staviti jedno po jedno razbijeno jaje i kuvati dok jaja ne budu cvrsta, oko 5 minuta. Kruške hleba propržiti na tosteru, na svaku krišku staviti po jedno poširano jaje. Krišku staviti u tanjir, preliti vrelom supom i posuti seckanim peršunovim listom. Pre služenja supu posuti parmezanom. Meso iz supe sitno iseci i služiti uz supu ili kao salatu sa povrćem.