

## ***?orba od prokelja***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g prokelja
- 4 kašike ulja
- 2 kašike brašna
- 2 žumanceta
- 1 kriška prepečenog hleba
- biber
- so

### **Priprema**

Prokelj ocistiti i staviti u vodu da se kuva. Kada prokljuca, posoliti i kuvati dok ne omekša.

Zagrejati ulje, propržiti brašno vodeći računa da ne porumeni i ne ostanu grudvice, zaliti sa malo supe u kojoj se kuva prokelj i napraviti zapršku. Umešati u supu koja vri na blagoj temperaturi, pobiberiti, dosoliti i ostaviti da krcka nekoliko minuta. Povremeno promešati. Na kraju sipati umucena žumanca, neprestano mešajući, poklopiti i odmah skloniti sa šporeta.

Servirati dok je toplo, garnirano kockicama prepečenog hleba.