Supa sa palacinkama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za palacinke:

- **2**jajeta
- **2 dl**mleka
- **100-150 g**brašna
- **1 kašicica**seckanog peršuna
- so

Za supu:

- **3 l**vode
- **400 g**pileceg belog mesa
- **1 glavica**crnog luka
- **1 veza** zeleni

Priprema

Od jaja, brašna i mleka umutiti masu za palacinke, dodati sitno seckani peršun. Izmešati i ispeci palacinke. Gotove palacinke uviti u rolne. Kada se malo prohlade iseci ih na kolutove ili rezance.

Oprano meso staviti u veci lonac, naliti hladnom vodom i ostaviti da se kuva. Kada pocne da se stvara pena, pokupiti je kašikom i baciti. Glavicu crnog luka staviti u tiganj bez masnoce i malo prepeci sa obe strane, a zatim ubaciti u lonac. Opranu i ocišcenu zelen dodati supi nakon sat vremena kuvanja. Kada meso potpuno omekša, procediti supu i vratiti u lonac da još jednom provri. Supu zaciniti po želji, posuti seckanim peršunom i servirati sa kolutovima ili rezancima od palacinki.

Savet