

## orba sa rezancima



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **2-3 kašike**putera
- 2šargarepe
- 2mlada luka
- **1 šolja (od 2 dl)**rezanaca
- **oko 1,5** l vode
- 1jaje
- **2 kašike**gustina (ili brašna)
- **4 kašike**jogurta
- 1kocka za supu
- **zacin**iso
- biber
- mješavina zacina
- svježi peršun

## Priprema

Na puteru propržiti rendane šargarepe, pa dodati rezan mladi luk.

Nakon par minuta dodati i rezance (ja sam koristila domace, mogu i tanki za supu).

Zatim dodati vodu, kocku za supu, so, biber, mješavinu zacina, pa kuhati oko 15 minuta. Umutiti jaje, gustin (brašno) i jogurt (da nema grudica). Dodati i malo tecnosti od supe, sjediniti, pa lagano sipati u supu, neprestano miješajući. Dodati i sitno sjeckan peršun, pa na laganoj vatri kuhati još 10-tak minuta. Poslužiti toplo.

**Savet**