

Pileca supa sa dronjcima



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **160** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300-400 g** pileceg mesa (batak, krilca, vrat...)
- **3** šargarepe
- **1** celer
- **1 veka glavica** crnog luka
- **1 kašika** suvog biljnog začina
- **1 kašica** soli
- **malo** bibera u zrnu

Za dronjke:

- **1** jaje
- **3 kašike** brašna
- **1 kašica** ulja
- **malo** peršuna

Priprema

U veću šerpu naliti do pola hladne vode, staviti meso, očiscenu šargarepu i celer, očišćen crni luk koji je predhodno stavljen na šporet ili ringlu minut-dva, voditi računa da ne pocrni puno već po malo sa svih strana. Posoliti po ukusu i staviti koje zrno bibera.

Staviti prvo petnaestak minuta na veliku temperaturu, da vri, pa smanjiti i kuvati na tihoj vatri od dva do dva i po sata.

Kada je sve skuvano, skloniti sa vatre i procediti tecnost u odgovarajucu šerpu. Doliti malo vode onoliko koliko želite da vam supa bude jaka, ja sam stavila 3 velike šolje. Meso iscephati, šargarepu iseckati i dodati suvi biljni zacin po ukusu. Staviti da provri, za to vreme pripremiti dronjke od jednog jajeta, brašna, ulja i peršuna tako što se umute svi sastojci. Dok supa vri sipati po malo kašicicom ili viljuškom testo i ostaviti desetak minuta da vri.

Savet

Prijatno! :)