

Avgolemono-Grcka supa sa limunom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 pileca** bataka
- 2šargarepe
- 2 krompira
- **2-3 kašike**pirinca
- 2jajeta
- **malosoli**
- biber
- suvi biljni zacin
- **1limun** - sok

Priprema

Meso stavite u lonac sa vodom, dodajte seckanu šargarepu i krompir i kuvajte na laganoj vatri. Kuvajte oko sat vremena da meso omekša. Omekšalo meso izvadite iz lonca i odvojite od kostiju. Meso koje ste odvojili vratite nazad u lonac i nastavite sa kuvanjem. Dodajte opran pirinac, posolite pobiberite i dodajte zacine. Kuvajte desetak minuta da i pirinac omekša. Jaja umutite viljuškom, dodajte isce?en sok od limuna i sve pomešajte. Sipajte smesu u supu, promešajte i kuvajte još par minuta. Supu poslužite toplu. Osvežavajuca supa sa limunom kako za letnji, tako i za zimski period. Supu možete poslužiti uz parce hleba i kao kompletan obrok, jer je veoma bogata.

Savet