

Juhica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 manje pile
- 1 paškanat
- 1 koren peršuna
- 1 šargarepa
- 1/2 korena celera
- 1 crni luk
- maloflekica za supu
- 1 jaje
- 1 kašikaseckanog peršunovog lista
- po ukususoli
- po ukusubibera

Priprema

Pile oprati i iseci na komade. Povrce ocistiti i iseci tako?e na krupnije komade. Staviti sve namirnice u veci lonac, poklopiti i kuvati na tihoj vatri. Kad povrce omekša, a meso pocne da se odvaja od kostiju, skloniti sa vatre. Procediti tecnost, meso iscepcati, dodati povrce i testo za supu. Zaciniti po ukusu, jaje umutiti viljuškom i u tankom mlazu sipati u kipucu supu. Skloniti sa vatre i posuti seckanim peršunom.

Savet