

## **Juhica**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

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

## **Priprema**

Pile oprati i iseci na komade. Povrce ocistiti i iseci takoe 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 iscepkatiti, 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**