

Kuglice od pilece džigerice za supu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 (50 g)**pileca džigerica
- **mal**operšunovog lista
- **mal**osoli
- **mal**omlevenog bibera
- **1**jaje
- **1 kaš**icicamasti
- **3 kaš**ikeprezli
- **1 kaš**ikaoštrog brašna
- **mal**osode bikarbonate

Priprema

Kašicom oprezno iskidati pilecu džigericu i skinuti žilice.

Peršunovo lišće sitno iseckati. Jaje i mast viljuškom dobro razraditi. Dodati iseckano peršunovo lišće, mleveni biber, so, soda bikarbonu, brašno, malo umutiti te dodati prezle i dobro umutiti.

Malom kašicom uzimati smesu na dlanove, formirati kuglicu i svaku uvaljati u prezle.

U šerpu staviti slanu vodu, staviti na vatru da proključa te u ključalu vodu ubaciti kuglice. Kuglice kuvati 5 minuta te ih rupicastom kašikom vaditi iz vode. Tako kuvane kuglice staviti u pilecu supu Kuglice se mogu ukuvati direktno samo u supi. Od ove kolicine namirnica dobila sam 18 kuglica.

Savet

Na kuglice od pilee džigerice sam potpuno zaboravila, a inae su mi najdraže od svih dodataka u supi. Nisam ih radila dobrih 20 godina a stvarno su ukusne i zasitne.