

Pileca supa sa dronjcima (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pilece grudi
- **1** šargarepa
- **1** jaje
- **po ukusu** soli i suvog zacina
- **po ukusu** peršuna
- **1** jaje
- **1 kašik** brašna

Priprema

U odgovarajući sud stavite pilece meso, isecenu šargarepu i nalijte vodom. Posolite, dodajte zacin i kuvajte. Kada meso omekša, izvadite ga i isecite ili iskidajte na manje komade, pa vratite u sud. Posebno viljuškom umutite jaje sa brašnom pa lagano sipajte u vrijuću supu, uz neprekidno lagano mešanje. Nakon toga odmah dodajte sitno iseckan peršun, kuvajte još 1-2 minuta pa sklonite sud sa vatre. Supu poslužite toplu.

Savet