

# **Supa sa nudlama**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400** g junece rozbratne
- **2** šangarepe
- **200** g gljiva
- **1** praziluk
- **2** kese junecih nudli
- **2** kašikesoja sosa
- **4** jajeta
- **1** kašikalista peršuna
- so
- biber
- mesavina zacina

## **Priprema**

Meso odkostiti i iseci na trakice. Izdinstati kratko na malo ulja praziluk isecen na krugove, pa dodati meso i naliti sa 1,5 l vode, ubaciti i kost. Poklopiti i kuvati oko sat vremena. Izvaditi kost iz supe i dodati šangarepu iseckanu na štapice, gljive usecene na cetvrtine i dve kašike soja sosa. Zaciniti po ukusu (staviti i zacine iz nudli). Nastaviti kuvanje još pola sata dok povrce ne omekša. Kad je gotovo staviti nudle, poklopiti i ostaviti nekih 5 minuta. Posirati jaja pa u svaki tanjur sa supom staviti po jedno i ukrasiti listom peršuna.

## **Savet**

