

## *Okrepljujuca corbica sa rezancima*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 400** g pileceg mesa za supu (krilca, vrat...)
- **1** glavicacrnog luka
- **2** šargarepe
- **1 manji komad** paškanata
- **2** kašikeulja
- **1 šoljamleka**
- **1** žumance
- **2 sake** rezanaca za supu
- **1** kašicica soli, suvog biljnog zacina

### **Priprema**

U vecu šerpu prodinstati sitno isecen crni luk, dodati isecenu šargarepu i paškanat i kratko propržiti. Naliti punu šerpu vode, dodati meso i kuvati oko sat, sat i po, dok se meso ne skuva. Izvaditi meso kada je skuvano i iseckati, zatim vratiti u corbu. Zaciniti po ukusu. Dodati rezance i kuvati još desetak minuta. Na kraju dodati umuceno žumance sa mlekom i skloniti sa ringle.

### **Savet**