

## Prežgana supa sa jajima



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **1 kašika** svinjske masti
- **1 kašika** mekog brašna
- **1 kašičica** mlevene crvene paprike
- **malosoli**
- **malobibera** mlevenog
- **malokima** u zrnju
- **1** jaje
- **500 ml** vode

### Priprema

Na masti propržite brašno dok ne dobije lepu svetlosmeu boju. Na uprženo brašno dodajte mlevenu crvenu papriku, promešajte da se sastojci sjedine. Polagano ulivajte hladnu vodu kako se ne bi stvorile grudvice od brašna. Dodajte so, mleveni biber i kim u zrnju i promešajte. Kada supa zavri, kuvajte još 10–15 minuta na laganoj vatri. U jednoj posudici umutite viljuškom jaje koje se ulije u supu i brzo promeša. Uz gotovu supu možete poslužiti krutone (propržene kockice hleba).

### Savet

Tragom starih recepata.... majka nam je pravila prežganu (ajnpreu) supu. Ja je odavno nisam pravila. Veoma je jednostavna za napraviti, a radi se od sastojaka koje uvek imate kod kue. Inae ova supa je veoma zdrava za one koji imaju problema sa stomakom i probavom.