

Minestrone supa sa mesom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** kesaminestrone mesavine povrca
- **1** jaje
- **300 g**belog pileceg mesa
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 prstohvat** soli
- **1-2 kašike**suvog biljnog zacina

Priprema

U dublju šerpu staviti ulje da se zagreje. U vrelo ulje staviti iseckano belo meso da se proprži. Zatim dodati minestrone mešavinu povrca. Dinstati 15 minuta uz povremeno dodavanje mlake vode. Doliti još 1l vode i kuvati još 10-15 minuta. Na kraju dodati zacine i umuceno jaje sa pavlakom. Ostaviti da prokljuca.

Savet

Ukusna orbica koja može biti i obrok, uz dodatak crnog hleba.