

orba (piletina, junetina)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3šargarepe
- 2zeleni
- 1/4 manjegcelera
- 3-4 zrnacrnog bibera
- 1jaje
- malobrašna
- 1-2 kašikesuvog biljnog zacina
- vezaperšuna
- 1 glavicacrnog luka

Meso:

- 200 gpiletine za supu
- 200 gjunecih rebra za supu

Priprema

Sve sastojke oprati (osim luka), iseckati na cetvrtaste oblike, približno iste velicine. Staviti u lonac i naliti vodom da se kuvaju. Luk ocistiti preseći na pola i obavezno malozapeci na plotni i tek onda staviti u lonac da se kuva. Naliti u lonac oko 2 l vode. Kada je meso kuvano, umutiti jedno jaje i dodati brašna toliko da masa može u debljoj niti da se sipa u supu dok vri. Na kraju dodati zacin i seckani peršun.

Savet

Ovako pripremljena supa je prava vitaminska bomba za ove hladne dane, cela zima bez prehlade. Prijatno!