

Domaca supa sa fronclama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**šargarepe
- **100 g**peršunovog korena
- **100 g**celerovog korena
- **100 g**crnog luka
- **100 g**krompira
- **1** vezaperšunovog lista
- **1/2** vezecelerovog lista
- **200 g**pileceg mesa za supu
- **1**jaje
- rezanca za supu

Priprema

Svo povrce ocistiti, dobro oprati i sitno naseckati. Zagrejati malo ulja u šerpi, pa propržiti kratko, luk, šargarepu, celer i peršun. Naliti povrce toplom vodom, dodati pilece meso za supu, krompir, poklopiti pa ostaviti da se kuva na tihoj vatri sat, sat i po. Kad je povrce gotovo, skloniti šerpu sa vatre, procediti da tecnost ostane bistra. Dodati povrce, meso iseceno na sitne kockice i rezanca, pa vratiti na šporet dok se testenina ne ukuva. Posoliti i pobiberiti po ukusu. Par minuta pred kraj, dodati sitno seckano peršunovo i celerovo lišće i razmuceno jaje koje sipamo u tankom mlazu u kipucu supu da se naprave froncle. Prijatno!

Savet