

SUPA SA NOKLICAMA

SUPA SA NOKLICAMA



Štampa

Priprema

10 Minuta

Kuvanje

1 Čas 10 Minuta

Ukupno

1 Čas 20 Minuta

Autor: Verica Gaćinović

Sastojci

- 300 grama piletine
- 2 šargarepe
- 1 koren peršuna
- 1 /2 vezice peršuna
- 1 jaje
- 1//2 kašičice ulja
- 5 kašika griza
- na vrh noža praška za pecivo
- so i suvi začin

Uputstvo

1. u 1,5 litara vode staviti piletinu, šargarepu i koren od peršuna.
2. kuvati oko 1 sat.
3. umutiti belance, dodati na malo soli, zatim žumance i ½ kašičice ulja, zatim dodati griz i paziti da ne bude suviše gusto.
4. u procedenu supu lagano spustiti noklice, dodati iseckanu šargarepu, iseckanu vezicu peršuna i suvi začin
5. kuvati sve zajedno oko 10 minuta.

Napomena

U supu možete dodati i malo kelerabe, kao i malo korena celera.