

Supa sa dronjcima



Sastojci

Potrebno je:

- 1 batak sa karabatakom
- 1 jaje
- 3 šargarepe
- nekoliko parčica korena paškanata
- celer
- 3 kašike brašna
- suvi biljni zacin
- so

Priprema

Celer, paškanat i peršun dobro oprati i iseci na sitnije kockice, a šargarepu na kolutice. Kuvati u litar vode, zajedno sa pilecim batakom.

Jaje umuti, dodati brašno i malo vode i napraviti masu, malo gušću od mase za palacinke.

Lagano je sipati u vodu, gde se skuvalo povrce i meso. Staviti zacin, so i seckani peršun.