

Novogodisnja supa

Prijati ce i izvan novogodisnjih praznika...

1 Priblizno sat vremena kuhamo meso, povrce i zrna papra (bibera). Nakon toga supu ocjedimo i solimo.

2

3

4 Za tijesto zamjesimo brasno, jaje i malo ulja. Zamotamo ga u foliju i ostavimo 1/2 sata u frizideru.

5

6

7 Meso i sunku razrezemo, pomjesamo sa sirom i zutanjkom i zacinimo.

8

9

10 Tijesto izvaljamo i izrezemo na 8 kvadrata. Na sredinu svakog kvadrata stavimo zlicu pripremljenog nadjeva i napravimo kesicu koju

Sastojci:

kitica povrca za supu 1
govedjeg mesa 150 gr
par zrna bibera
hladne vode 800 ml
sol (po ukusu)
brasna 50 gr
jaje 1
domace sunke 30 gr
zlica naribanog parmezana 1
zutanjka 1/2
mrkva
biber
vlasac

11

12

13 rokvu narezemo na snite i modelom za kolace napravimo zvjezdice, koje zajedno sa kesicama kuhamo u supi, priblizno 10 minuta.

14

15

Napomena:

Kao sve supe i ovu serviramo vruću.

Prijatno.