

ZapeĀtjena Ĺargarepa

1 Ā argarepu skuvati.

2

3

4

5

6 Na rastopljenom maslacu proprĀiti braĀino, ali paziti da ostane svetle boje, pa zaliti pileĀom supom.

7

8

9

10

11 Malo prokuvati, prohladiti i dodati Āumanca,

Sastojci:

sargarepe 600 g
pilece supe 2 kocke
prezli 70 g
maslaca 70 g
brasna 60 g
vode 3 dl
jaja 3
list persunov

kuvanu, oceA'enu i propasiranu A;argarepu, prezle,
perAjunov list i sneg od belanaca. PaA¼ljivo
promeA;ati, pa sipati u dobro nauljen i posut
prezlama, sud za peA•enje.

12

13

14

15

Napomena:

IspeAđi u peAđnici i posluA¼iti kao toplo predjelo ili
dodatak.