

ZapeĀřena Ľargarepa

1 Ā argarepu skuvati.

2

3

4

5

6 Na rastopljenom maslacu proprĀřiti braĀřno, ali paziti da ostane svetle boje, pa zaliti pileĀřom supom.

7

8

9

10

11 Malo prokuvati, prohladiti i dodati Āřumanca,

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:

IspeA;ti u peA;nici i posluA;iti kao toplo predjelo ili
dodatak.