



Густа чорба од тиквичка и морков

Брза домашна чорба со тиквички и морков, со прелив од павлака и јајце. Сервирана со брускети со лук и магдонос.



Вид на оброк: **Предјадење**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 1 тиквичка
- 2 моркова
- 1 рака просо
- 1 лажица брашно
- 1 коцка за супа од зеленчук
- 2 л вода
- 200мл павлака
- 1 јајце
- лимон по вкус
- сол, бибер и маслиново масло

За ПРИЛОГ ќе ви треба:

- леб
- маслиново масло
- лук
- магдонос

Чекор 1

На маслиново масло запржете ги тиквичката и морковот. Додадете една рака просо и лажица брашно. Убаво промешајте.

Додадете вода и оставете на тивко да се вари. Зачинете со коцка за супа или мешан зачин, сол и црн бибер.

Чекор 2

Кога зеленчукот ќе се свари, тргнете го садот од оган и додадете ја павлаката со јајцето. Садот не го враќајте на оган.

Чекор 3

Како прилог направете брускети од леб со маслиново масло и потпечете ги на Грил тавата. Додајте им ситно сечкан лук и магдонос, или други зачини.

Чекор 4

Сервирајте ја чорбата со магдонос и сок од лимон по желба.



Совет

Оваа чорба се прави многу брзо, па може да ја подготвите во секое време, како здрав оброк за целото семејство.

Користени производи:



Смарт Лонец



Тава за пржење



Грил Тава

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk