

Supa cu "franjuri"

Supa cu "franjuri"

Ingrediente :

2 l supa clara de vacuta, 1 ou, 1 galbenus de ou, faina, lapte, 2-3 lg patrunjel tocat fin.

Preparare :

Se face un aluat din ou, galbenus, faina si lapte. Se adauga 2 linguri de verdeata si se lasa aluatul sa se odihneasca o jumatate de ora. Se prajesc in foarte putin ulei sau unt citeva clatite care se ruleaza imediat si se pun una linga alta pe o farfurie. Dupa ce s-au racit, se taie in felii subtiri. Se incalzeste supa. "Franjuri" si restul de verdeata se adauga in farfurii.