



JUHA OD MELISSE

Sastojci za 4 osobe:

8 dl vode
4 jaja
3 žličice melisse ili puna šaka svježe
Vegeta
sol
ulje za prženje

Priprema:

U posudu staviti jaja, dodati malo Vegete, i u njih umutiti melissu ili na tanke trakice narezane mlade listove svježe melise. U posudi za kuhanje juhe zagrijati ulje i na vruće ulje uliti razmućena jaja sa melisom. Kada su smjesa dobro pečena sa obje sa obje strane, razrezati je na male komade, te zaliti vodom. Po potrebi malo dosoliti a kada zavrije, kuhati oko pet minuta. Ako želite dobiti nešto jacu juhu, možete u vodu razmutiti kocku "Pileće juhe" ili "Povrtne juhe".