

Продукти:

- 1 глава лук
- 2 моркова
- 2 домата
- 1 кг спанак
- 0.5 ч. ч. ориз (125 гр)
- 1 ч. л. олио
- черен пипер (на зърна)
- щипка чубрица
- щипка джоджен
- магданоз
- 2 яйца
- 125 мл к. мляко

Приготвяне:

1. Лукът, морковите, доматиите и спанака се нарязват на ситно и се запържват в олиото.
2. Долива се вода според гъстотата, която се желае от супата.
3. Добавя се ориза.
4. Добавят се черния пипер, чубрицата, джоджена.
5. Остава се да къкри докато се свари ориза (около 30 мин)
6. След като свари се прави застройка с яйцата и млякото.
7. Преди да се поднесе се добавя пресен магданоз.