

Pileca supa sa knedlama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg piletine**
- **3 šargarepe**
- **1 vezicacelera i peršuna**
- **1 kašikabiljnog zacina**
- **malobibera**

Za knedle:

- **2 jajeta**
- **5-6 kašika griza**
- **1 kašica biljnog zacina**
- **malocelera**

Priprema

Sve gore navedene sirovine staviti u šerpu dodati vodu i kuvati 1 sat.

Kad je meso i povrce kuvano supu procijediti.

Jaja umutiti, dodati griz, sjeckani celer i biljni zacin i sve dobro sjediniti.

Malom kašikom vaditi knedle i stavljati ih u procijenu supu. Kuvati još 10 minuta.

Služiti toplo.Prijatno!

Savet