

Domaca supa sa griz knedlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300-350 g** pilece ili curece sitneži
- **3-4** srednje šargarepe
- **3-4** srednje velika krompira
- **1** krupniji crni luk
- **1** koren peršuna
- **1/2** korena celera
- **1/4** slatkog kupusa
- suvi bilji zacin
- so
- biber

Za knedle:

- **1** jaje
- **5 kašik** griza
- **malosoli**

Priprema

U lonac staviti pilecu sitnež (trtica, šija, krilce, salo iz utrobe), šargarepu, krompir i očišćenu belu zelen. Naliti hladnom vodom, poklopiti i na blagom kljucu kuvati oko 15 minuta. Supa ne sme jako da vri. Za to vreme na plotni ili u rerni ispeci opran crni luk zajedno sa ljuskom. Posle 15 minuta kuvanja posoliti, dodati kupus (kupuš pokupi suvišnu masnocu i supi da fin, sladunjav ukus) i ispecen luk sa ljuskom. Lonac poklopiti i na veoma blagoj vatri supu kuvati još 10 minuta.

Za to vreme napraviti knedle: U vecu šolju kašicom izmutiti jaje, dodati so i griz i ostaviti da malo odstoji i nabubri. Supu procediti kroz cediljku, oceeno povrce i kuvano meso izruciti na tacnu, a lonac sa supom vratiti na ringlu i sacekati da provri. Knedle vaditi kafenom kašicom i sipati ih u blago vriljucu supu. Kad ste sve knedle sipali, supi dodajte sitno iseckan peršunov i celerov list, lonac poklopite, ringlu isključite i na isključenoj ringli kuvajte još 2 minuta. Lonac skloniti sa ringle i ostaviti poklopljenu supu da odstoji još 1-2 minuta da se prohladi. Prijatno!

Savet