

# **Supa sa knedlama**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 kg piletine
- 1 vezu mešane zeleni
- 1 manja glavica crnog luka
- biber
- so
- zacin

### **Za knedle:**

- 1 jaje
- 1 šoljica griza
- 1 kašika masti
- peršun
- so

## **Priprema**

Zelen i luk očistiti i iseci napolja. Pile oprati, iseci na komade i staviti u hladnu vodu, zajedno sa pripremljenim povrcem. Kada provri, dodati kašicu soli, zacin i biber po ukusu, smanjiti temperaturu i polupoklopljeno kuvati na tihoj vatri. Kada meso i povrce potpuno omekša, procediti supu.

Umutiti belance, dodati penasto umucenu mast sa žumancetom i griza koliko da se zamesi mekano testo. Zatim dodati dve kašike iseckanog lista peršuna i izmešati.

Proceeno meso iskoristiti za neku salatu ili predjelo, a supu vratiti na šporet i kada provri kašicicom spuštati knedlice. Supa ne sme jako da kljuca. Ako se prva knedlica spuštena u kljucalu supu raspadne, treba dodati još malo griza. Voditi racuna o tome da ce knedle da narastu tokom kuvanja. Kada se knedle skuvaju, skloniti sa

šporeta, ostaviti supu da odstoji desetak minuta i poslužiti.