

Pileca supa sa griz knedlicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** lbistre supe (ja koristim domacu,
- vi možete i od vegete ,kockice i sl)
- **50** gpileceg mesa
- **1**jaje
- **30** ggriza
- **2**šargarepe
- **mali rukohvat** miroije
- so i biber

Priprema

Ko ne zna vec da napravi pilecu supu, a mi obožavamo kad je sa knedlicama od griza Dakle prvo ulupamo jaje i polako dodajemo griz. Meni je lako imam pomocnika.

Sipamo pilecu bistru supu, isecenu šargarepu posolimo i pustimo da se skuva. Pri kraju u supu koja vri, prvo kašikom spuštamo knedlice, dodamo meso i peršun i nekoliko minuta kuvamo, dok knedlice isplivaju na površinu.

Savet