Domaca supa (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **po želji** meso od prethodno skuvane kokoške
- (lea ,a može i malo belog mesa)
- **300 ml**pileceg bujona
- **1 mala glavica**crnog luka
- **1**šargarepa
- **2 cena**belog luka
- **po ukusu**suvog biljnog zacina
- **po ukusu**bibera
- **po ukusu**svežeg peršuna
- **malo**testenine

Za knedle:

- **1**jaje
- **3 kašike**griza

Priprema

U šerpu za supu sipati pileci bujon, pa do željene kolicine supe doliti vodu. U to ubaciti celu, ocišcenu glavicu crnog luka i cenove belog luka. Šargarepu ocistiti, iseci na krupnije koluove i ubaciti u supu. Staviti sve da se

kuva. U meuvremenu, kuvano meso od kokoške ocistiti od kostiju i stavite ga u supu. Ako stavljate belo meso, najpre ga isecite na kockice. Kada šargarepa bude skuvana, iz supe izbacite kuvanu glavicu crnog luka, jer je ona vec odradila svoje, mada je možete ispasirati, tako kuvanu i vratiti u supu. U svakom slucaju, supa je ukusna. Pred kraj, dodati suvi biljni zacin i biber i ubaciti knedle. Knedle pripremate tako što u dobro umuceno jaje dodate 3 pune kašike griza i dobro promešate. Po pola kašicice zahvatati od tako dobijene smese i spuštati knedlice u supu. Tokom kuvanja, one ce gotovo ucetvorostruciti svoju pocetnu velicinu. Dakle, kada ubacite knedle, supu kuvajte još 7-8 minuta. Pospite svežim seckanim peršunom i sklonite sa vatre.

Savet