

## *Pileca supica sa knedlama*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** parcepileceg mesa (po izboru)
- **1** glavica crnog luka
- **2** šargarepe
- **1** komadic celera, paškanata i koren peršuna
- list peršuna
- so
- biber u zrnu
- suvi biljni zacini
- mirošija
- lovorov list
- fida

#### **Za knedle:**

- **1** jaje
- **5** kašikegriza
- **2** kašikeulja ili masti
- **1** kašicicasuvo biljnog zacina
- **malo** iseckanog peršunovog lista

### **Priprema**

U dublju šerpu staviti komad pileceg mesa, sipati vodu, staviti šargarepu, celer, paškanat, peršun, glavicu crnog luka, lovorov list i zaciniti po ukusu, navedenim sastojcima. Kada meso i povrce bude kuvano, šargarepu i meso

iseckati, a luk, koren celera, peršuna i paškanat izbaciti. Od navedenih sastojaka spremite smesu za knedle: Jaje penasto umutiti sa uljem ili mašcu, dodati suvi biljni zacin, peršun i 3 kašike griza, lepo umutiti, pa dodati još 2 kašike griza. U supu dodati malo fide i na srednjoj vatri, da supa lagano vri, dodavati kašicicu po kašicicu smese za knedle. Nakon par sekundi, knedle bi trebalo da isplivaju na površinu. Kuvati još 5 minuta, a nakon toga poklopite šerpu i ugasite ringlu, kako bi krckale još malo. Prijatno!

## **Savet**