

# **Pileca supa sa knedlama - za pola sata gotova, a nije iz kesice**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je :**

- **1**veca šargarepe
- **2**pilece kockice za supu
- **2** kašikeulja
- **1,5** l vode
- peršun
- **1** kašikasitne, fide za supu

## **Priprema**

Na zagrejano ulje staviti krupno izrendanu šargarepu, da se prži. Šargarepu pržiti pet minuta, pa naliti vrelu vodu. Kada voda provri ubaciti kockice za supu. im se kockice rastope dodati fidu.

Knedle napraviti po mom objavljenom receptu - Knedle od kukuruznog brašna (rubrika Supe i corbe)

Kašicicom uzimati testo za knedle i stavljati u provrelu supu (supa treba blago da vri). Kada ste ih sve stavili, poklopiti posudu sa supom i posle pet minuta skloniti poklopac, preokrenuti knedle, ponovo poklopiti i kuvati još 2-3 minuta. Kada knedle padnu na dno, znaci da su kuvane.

Na kraju, u supu, ubaciti sitno iseckani peršun i poslužiti je.

## **Savet**