

## **Pileca supa sa griz knedlama (2)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2** pileca bataka sa karabatakom
- **1 glavica** crnog luka
- **2** šangarepe
- **malokorena** od celera
- **1 koren** peršuna
- **3,4** zrna bibera
- **po potrebi** soli

#### **Za griz knedle:**

- **1** jaje
- **3 1/2** od **ljuspe jajeta** griza
- **po potrebi** suvi zacin

### **Priprema**

Luk malo propržiti na plotni. Pripremiti korenasto povrce. U šerpu staviti meso, luk, korenasto povrce, biber u znu, malo soli naliti vodom i staviti da se kuva. Kada je meso gotovo supu procediti i dodati seckanu šangarepu zaciniti suvim biljnim zacinom i solju. Na laganoj vatri stavljati griz knedle da se kuvaju.

Griz knedle: Umutiti jaje i dodati griz i vegetu. Dobro promešati ostaviti 1 minut da odstoje pa malom kasikicom stavljati u supu

## Savet

Knedle budu mekane.