

Domaca supa s knedlama



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg pilecih krilaca (ili sitneži od pileta)
- 1 veza zeleni za supu
- 1 manja glavica crnog luka
- 1 krompir
- suvi biljni zacin

Za knedle:

- 1 jaje
- griza po potrebi (oko 1-2 kašike)

Priprema

U vodu (oko 2 l) staviti pilece meso, očišcenu i opranu zelen isecenu na kockice, dodati luk isecen na rebarca i 1 krompir isecen na kockice.

To sve kuvati oko sat vremena tj. dok meso i povrce omekša.

Kada je kuvano izvaditi meso i odvojiti od kosti, te vratiti u supu.

Supu zaciniti suvim biljnim zacinom i solju.

U supu koja kljuca, kašikom spuštati i smesu za knedle koje se naprave od jajeta i griza, da ne budu ni previše tvrde, a ni premekane.

Supu nije potrebno procediti.