

# *Supa sa najmekšim griz knedlicama*



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2kocke supu**
- **1 lvide**
- **25 gmaslaca**
- **1jaje**
- **50 gpšenicnog griza**
- **malosoli**
- **malo mlevenog muškat orašcica**

## **Priprema**

Griz knedlice možete ukuvavati i u domacoj supi ili u supi od kocka supe. Ako se radi od kocka supe, supu skuvati prema uputstvu na pakovanju. Priprema griz knedlica: Jaje viljuškom umutiti, dodati listice maslaca, griz, so i muškatni orašcic i dobro viljuškom umutiti.

Pripremljenu smesu pustiti da nadoe 10 minuta. Kašicu zagrejati i navlažiti u toploj supi, vaditi smesu i stavljati u supu. Od ove smese se dobije 17 griz knedla.

Kuvati 5 minuta. Poklopiti supu sa knedlicama i pustiti da odstoji poklopljeno najmanje još 5 minuta.

## **Savet**

Griz knedlice pripremljene na ovaj nain su veoma meke i ukusne i jedino je pravilo pridržavati se zadatih

koliina namirnica.