

Pileca supa sa knedlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** piletine
- 3 šargarepe
- **1 vezica** celera i peršuna
- **1 kašik** biljnog zacina
- **malobibera**

Za knedle:

- 2 jajeta
- **5-6 kašik** griza
- **1 kašica** biljnog zacina
- **malocelera**

Priprema

Sve gore navedene sirovine staviti u šerpu dodati vodu i kuvati 1 sat.

Kad je meso i povrce kuvano supu procijediti.

Jaja umutiti, dodati griz, sjeckani celer i biljni zacin i sve dobro sjediniti.

Malom kašikom vaditi knedle i stavljati ih u procijeenu supu. Kuvati još 10 minuta.

Služiti toplo.Prijatno!

Savet