

Supa sa knedlama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg piletine
- 1 veza mešane zeleni
- 1 manja glavica crnog luka
- biber
- so
- zacin

Za knedle:

- 1 jaje
- 1 šoljica griza
- 1 kašika masti
- peršun
- so

Priprema

Zelen i luk oclstiti i iseci napola. Pile oprati, iseci na komade i staviti u hladnu vodu, zajedno sa pripremljenim povrćem. Kada provri, dodati kašičicu soli, zacin i biber po ukusu, smanjiti temperaturu i polupoklopljeno kuvati na tihoj vatri. Kada meso i povrće potpuno omekša, procediti supu.

Umotiti belance, dodati penasto umucenu mast sa žumancetom i griza koliko da se zamesi mekano testo. Zatim dodati dve kašike iseckanog lista peršuna i izmešati.

Proce?eno meso iskoristiti za neku salatu ili predjelo, a supu vratiti na šporet i kada provri kašičicom spuštati knedlice. Supa ne sme jako da kljuca. Ako se prva knedlica spuštena u kljucalu supu raspadne, treba dodati još malo griza. Voditi racuna o tome da ce knedle da narastu tokom kuvanja. Kada se knedle skuvaju, skloniti sa

šporeta, ostaviti supu da odstoji desetak minuta i poslužiti.