

# **Pileca supa sa griz knedlicama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1** lilstre supe (ja koristim domacu,
- vi možete i od vegete ,kockice i sl)
- **50** gpileceg mesa
- **1**jaje
- **30** ggriza
- **2**šargarepe
- **mali rukohvat** mirojje
- so i biber

## **Priprema**

Ko ne zna vec da napravi pilecu supu, a mi obožavamo kad je sa knedlicama od griza Dakle prvo ulupamo jaje i polako dodajemo griz. Meni je lako imam pomocnika.

Sipamo pilecu bistru supu, isecenu šargarepu posolimo i pustimo da se skuva. Pri kraju u supu koja vri, prvo kašikom spuštamo knedlice, dodamo meso i peršun i nekoliko minuta kuvamo, dok knedlice isplivaju na površinu.

## **Savet**