

Supa sa knedlama (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** piletine
- **2** šargarepe
- **1** bela šargarepa
- **1 manji** crni luk
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **malobibera**

Za knedle:

- **1** jaje
- **4 kašike** griza
- **malo** praška za pecivo

Priprema

Kuvati piletinu sa povrćem. Kada je gotovo procediti vodu. U nju dodati iseckanu šargarepu. Zaciniti po ukusu. Umutiti jaje, i dodati griz i malo praška za pecivo. Knedle vaditi kašikom i lagano spustati u vodu. Krckati 5-10 minuta na smanjenoj temperaturi.

Savet