Supa sa knedlama

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**kocka za supu
- **300 g** pilece džigerice
- **1**paškanat
- **1** šargarepa

Za kedle:

- **1**jaje
- **2-3 kašike**ulja
- **3-4 kašike**griza
- **1 kašicica**suvog biljnog zacina

Priprema

Iseci džigericu na kocke i prokuvati. Odsipati prvu vodu i dodati rendanu šargarepu i paškanat. Kada se povrce i džigerica skuvaju dodati kocku pilecu za supu i kuvati još 10 minuta. Za to vreme napraviti knedle tako što umutite jaje žicom i dodate 2-3 kašike ulja, promešati i dodati i kašiku griza i 1 kašicicu suvog biljnog zacina i promesati, pa dodati još 3 kašike griza. Smanjiti vatru na šporetu i dodati u supu knedle kašikom. Malo pojacati vatru i kuvati još 5 minuta. Supu poklopiti da odstoji 10 minuta, pa servirati.

Savet

Supa je lepša kad se jede topla, a i moja deca je obožavaju!