

Supa s belim knedlicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** lpileceg bujona
- **malot**estenine za supu
- **nekoliko**cvetova brokolija
- **1**belance
- **po ukusu**soli i bibera

Priprema

Bujon staviti da provri, i nekoliko minuta pre toga, dodati brokoli iskidan na cvetice, pa kuvati dok ne omekša, ali paziti da ne potamni. Dodati testeninu za supu. Zaciniti po ukusu. Belance umutiti u cvrst sneg, pa kašicom vaditi knedlice i spuštati u kipucu supu. Vaditi ih na tanjir, pa kad su sve gotove, skloniti šerpu sa šporeta i vratiti knedlice u supicu.

Savet

Prilikom kuvanja dosta narastu, ali kad se prohlade, smanje se, tako da jedno belance na ovu koliinu tenosti nije mnogo..Prijatno!