

Supa sa flekicama i griz knedlama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** mesa za supu od kokoške
- **3 korena** šargarepe
- **2 korena** peršuna
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- **po ukusu** so, biber
- **1 crni** luk
- **2 krompira**
- **100 g** testo flekice

Za knedle:

- **1 jaje**
- **3 supene kašike** griza
- **1 cepulja**

Priprema

Staviti meso za supu od kokoške (noge, vrat, glava, le?a, krila, srce, jetra) u lonac i naliti vodu. Staviti da se

kuva. U toku kuvanja skidati penu (da bi supa bila bistra). Nakon sat vremena kuvanja na srednjoj temperaturi dodati očišćen crni luk, šargarepu, krompir i peršun. Kuvati još oko sat vremena (zavisi koliko je koka stara). Zaciniti supu po ukusu. Za knedle: Izmutiti jedno jaje, dodati malo ulja (koliko stane u jedan cep) i tri kašike griza. Dobro izmešati pa ostaviti u frižider desetak minuta. Kada je supa gotova, procediti je pa ukuvati testo flekice. Kašikom spuštati knedle od griza da se kuvaju. Kuvati testo i knedle pet minuta i supa je gotova.

Savet