

Pileca supa sa knedlama (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** pileceg mesa
- **1 koren**šargarepe
- **1** jaje
- **4 kašike** brašna
- **1 kašika** domace masti
- **po potrebi** suvi biljni zacin
- **po potrebi** so
- **1 kašika** seckanog peršuna

Priprema

Pilece meso lepo oprati hladnom vodom i spustiti u dublji lonac. Narezati šargarepu na kolutice i naliti hladnom vodom (oko 1,5 l vode). Kuvati piletinu 30 minuta. Izvaditi iz lonca, prohladiti i sasićniti na manju parcad. Vratiti u lonac sa supom. U drugoj ciniji penasto umutiti jaje, dodati kašiku masti i malo zacina pa i to lepo sjediniti. Dodati 4 supene kašike brašna pa napraviti lepu masu bez grudvica. Uzeti manju kašicicu, vaditi masu za knedle i spuštati u vrelu supu. Ponoviti postupak do se ne utroši navedena masa za knedle. Ostaviti još 10 minuta da se ukrcka na laganoj vatri. Posoliti, pobiberiti po ukusu. Na samom kraju naseckati svež peršun i dodati u supicu.

Savet

Umesto brašna možete koristiti griz. Moja porodica više voli sa brašnom, zato i koristim isto za pripremu knedle. Prijatno.