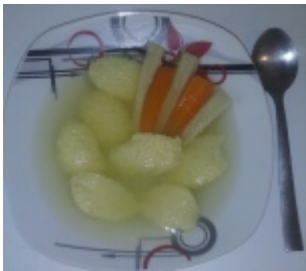


## *Pileca supica sa knedlama (2)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500** g piletine
- 4 srednja krompira
- 2 šargarepe
- **2** korenaperšuna
- **2 kašicice** mešavine zacina
- **1 kašicica** soli

#### **Za knedle:**

- **1** jaje
- **4 kašike** griza

### **Priprema**

Piletinu staviti u šerpu i sipati vode da prekrije meso. Staviti na šporet i ostaviti da provri. Za to vreme oljuštiti krompir, šargarepu i koren peršuna. Krompir preseći na polovine, a šargarepu i peršun na četvrtine. Kada provri, skloniti sa šporeta, prosuti vodu, oprati malo šerpu i meso, u šerpu sipati 2,5 l vode, vratiti meso u vodu i dodati povrce. Vratiti na šporet i kada provri dodati 2 kašicice mešavine zacina i 1 soli. Ostaviti da se kuva oko 2,5 sata.

Oko 45 minuta pre nego što je supa kuvana umutiti jaje i dodati griz. Ostaviti da stoji dok supa ne bude kuvana. Kada je supa kuvana. Procediti je kroz cediljku i vratiti na šporet da provri. Kada provri vaditi kašikom knedle željene velicine i spustati u supicu. Ostaviti da vri polopljeno oko 15 minuta da se knedle skuvaju i služiti supicu.

Prijatno!

## **Savet**

Nema ništa lepše od mirisa domaće supice u kući. Moji ukućani ne mogu da zamisle nedeljni ručak bez supice tako da je u našoj kući omiljena. A knedlice spremljene na ovaj način su jako ukusne i mekane.