

## **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**kašicicemešavine zacina
- **1**kašicicasoli

#### **Za knedle:**

- **1**jaje
- **4**kašikegriza

### **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 cetvrtine. 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 kašice 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 domae supice u kui. Moji ukuani ne mogu da zamisle nedeljni ruak bez supice tako da je u našoj kui omiljena. A knedlice spremljene na ovaj nain su jako ukusne i mekane.