

Supa sa knedlama (4)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za supu:

- 1 pileca le?a
- 1/2 belog mesa
- 2 šargarepe
- 1/2 celera
- 3 l vode
- so
- biber
- zacin

Za knedle:

- 1/2 kašikemasti
- 1 jaje
- 5 kašikagriza
- po ukusu zacin, biber
- malo seckanog peršunovog lista
- na vrh nožaprašak za pecivo

Priprema

Le?a i belo meso, očišćenu šargarepu, peršun naliti vodom i staviti da se kuva. Kuvati sat vremena, da meso bude lepo i mekano.

Kuvano meso izvaditi iz supe pa ocistiti od kostiju i isitniti, povrce iseci na kolutice, pa sve opet vratiti u vodu u kojoj se kuvalo. Dodati so, biber, zacin.

Knedle: Penasto umutiti mast.

U drugom tanjiru cvrsto umutiti belanac.

Umuceni belanac dodati u mast pa još malo mutiti i dodati žumance.

Dodati griz, prašak za pecivo, zacine i peršun.

Oblikovati knedlice, ja ih oblikujem rukama jer pravim loptice, velicine klikera.

U vodu koja vri stavljati knedlice da se kuvaju. Pustiti da vri još 15 minuta. Služiti toplo.

Kuvane knedlice ne ostanu male, fino narastu i mekane su.

Savet