

## **Supa sa knedlama (4)**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Za supu:**

- 1pileca lea
- 1/2belog mesa
- 2 šargarepe
- 1/2celera
- 3 lvide
- so
- biber
- zacin

#### **Za knedle:**

- **1/2 kašikemasti**
- **1jaje**
- **5 kašikagriza**
- **po ukusuzacin, biber**
- **maloseckanog peršunovog lista**
- **na vrh nožaprašak za pecivo**

### **Priprema**

Lea i belo meso, ocišcenu 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**