

Pileca supa sa griz knedlama (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** pileca bataka sa karabatakom
- **1** glavica crnog luka
- **2** šangarepe
- **malokorena** od celera
- **1** koren peršuna
- **3,4** zrna bibera
- **po potrebi** soli

Za griz knedle:

- **1** jaje
- **3 1/2** od ljupe jajeta griza
- **po potrebi** suvi zacin

Priprema

Luk malo propržiti na plotni. Pripremiti korenasto povrće. U šerpu staviti meso, luk, korenasto povrće, biber u zrnju, malo soli naliti vodom i staviti da se kuva. Kada je meso gotovo supu procediti i dodati seckanu šangarepu zaciniti suvim biljnim zacinom i solju. Na laganoj vatri stavljati griz knedle da se kuvaju.

Griz knedle: Umutiti jaje i dodati griz i vegetu. Dobro promešati ostaviti 1 minut da odstoje pa malom kasikicom stavljati u supu

Savet

Knedle budu mekane.