

Rinflajš



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pile ili kokoška
- 3 l vode
- 3-4 **korena**šargarepe
- 3-4 krompira
- **po ukusu** suvi biljni zacin, biber, so
- 2 **koren**aperšuna - zelen
- 1 **glavica**crng luka

Knedle:

- 1 jaje
- 3 **kašike**griza
- 1 **kašika**ulja

Sos:

- 3 **kašike**ulja
- 2 **kašike**brašna
- 300 **ml**domaceg kuanog pararadajza

Priprema

Pile (još bolje ako imamo kokošku) istranžirati. Sipati u lonac vodu, staviti meso, očišcenu šargarepu, peršun,

krompir i crni luk. Luk se stavlja ceo u komadu. Staviti da se kuva na srednjoj temperaturi. Povremeno skidati penu koja se stvara prilikom kuvanja. Zaciniti prema ukusu. Dodati par listova svežeg peršunovog lista. Kada je supa skuvana procediti je. Za knedle umutiti jedno jaje sa maslinovim uljem, pa dodati griz. Sve lepo izmešati pa ostaviti u frižideru najmanje 15 minuta. U proceenu supu ukuvati domace rezance i knedle od griza. Knedle se spuštaju u supu kašikom. Sos. U malu šerpicu sipati ulje pa kada se ulje ugreje dodati brašno da se uprži i cim pocne da menja boju sipati domaci kuvani paradajz. Sve vreme mešati na tihoj vatri i kuvati sos do željene gustine. Poslužiti zajedno sos, bareni krompir (iz supe) i bareno meso odvojeno od kostiju.

Savet