

## *Domaca supa sa džiger- knedlama*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4-5**šargarepe
- **1/2** **korena** paškanata
- **malocelera**
- **1-2** **krugafide**
- **200** **g**cureceg mesa
- **2** **l**cureceg bujona
- **po ukususoli**

#### **Za knedle:**

- **120** **g**curece džigerice
- **1** **glavic**acrnog luka
- **1**belance
- **3-4** **kriške**starog hleba
- **2** **kašike**prezle
- **1/2** **kašice**praška za pecivo
- **malosoli**

### **Priprema**

Šargarepu, paškanat i celer ocistiti, pa staviti da se kuva. U posebnoj dubljoj šerpi na laganoj vatri skuvati curece meso. Kada je meso kuvano, izvaditi ga, a bujon sacuvati. Meso iscepki na sitne komadice. Zatim ga dodati obarenom povrću i naliti ostavljenim bujonom. Kad pocne da kljuca, dodati fidu i smanjiti temperaturu. Kuvati dok testenina ne bude lepo kuvana.

U me?uvremenu, pripremiti knedle: belanac umutiti penasto. Iseci stari hleb i u blenderu ga sitno izmrviti. Luk kratko propržiti na malo ulja. U blender staviti džigericu, pa i nju usitniti. Postepeno joj dodavati izmrvljeni hleb i miksati sve vreme. Zatim dodati i umucen belanac, prezle, prašak za pecivo i so. Viljuškom sve lepo sjediniti da se dobije ni mnogo tvrda ni suviše meka masa.

Nauljenim rukama formirati kuglice željene velicine. U šupu koja kljuca ubaciti knedle. Skuvane su kada isplivaju na površinu. Dodati soli po ukusu, još kratko prokuvati, pa služiti.

## **Savet**

Deo knedli se može iskoristiti i zamrznuti, tako da se ne moraju svaki put praviti, ve? po potrebi izvu?i iz zamrziva?a i dodati u supu.