

# **Domaca supa sa knedlama**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4-5 šargarepe**
- **1/2 korenapaškanata**
- **malocelera**
- **1-2 krugafide**
- **200 g cureceg mesa**
- **2 ligurecег bujona**
- **po ukususoli**

### **Za knedle:**

- **1 jaje**
- **1/2 kašikesvinjske masti**
- **6-7 kašikagriza**
- **1/2 kašiciceprasha 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 iscepkti na sitne komadice. Zatim ga dodati obarenom povrcu i naliti ostavljenim bujom.

Kad pocne da kljuca, dodati fidu i smanjiti temperaturu. Kuvati dok testenina ne bude lepo kuvana.

U meuvremenu, pripremiti knedle: jaje umutiti penasto. Dodati mu mast i nastaviti sa mucenjem. Potom mu dodati griz, 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 supu koja kljuca ubaciti knedle. Skuvane su kada isplivaju na površinu. Dodati soli po ukusu, još kratko prokuvati, pa služiti.

## **Savet**