

Domaca supa sa knedlama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za knedle:

- **1** jaje
- **1/2** **kašike**svinjske masti
- **6-7** **kašika**griza
- **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 iscepkati 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: 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