

Supa sa knedlama od griza



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kokoška (oko 2 kg)
- 150 g korenastog povrca (šargarepe, peršuna, celera)
- 1 grancica peršuna
- 1 grancica celera
- 2 kašike suvog biljnog zacina

Za knedle od griza:

- 2 jajeta
- 100 g pšenice griza
- 1 kašika suvog biljnog zacina
- 1 kašika isecenog peršuna

Priprema

Kokošku stavite u veci lonac i zalijte sa toliko hladne vode, da prekrije meso. Dodajte oljušteno korenasto povrce, zacin i stavite na laganu vatru da provri. Kada provri, kašikom skinite penu i nastavite da kuvate polupokriveno, dok kokoška ne omekša. Pred kraj kuvanja dodajte, grancice celerovog i peršunovog lista.

Za to vreme pripremite mešavinu za knedle od griza. U dubljoj posudici razmutite jaja, dodajte griz, zacin, iseckani peršun i žicom za mucenje umutite jednolicnu smesu. Pokrijte i ostavite da odstoji, oko pola sata.

Smesu za knedle od griza premešajte, kašicom oblikujte knedle, stavljajte u proključalu supu i kuvajte na laganoj vatri 8-10 minuta.