

## *Domaca supa sa griz knedlama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 juneca rozbratna i isto toliko pilece sitnezi
- 2 šargarepe
- 100 g celera
- 100 g paškanata
- 50 g korena peršuna
- 2 lista lorbera
- 1 kašiku zacina

#### **Knedle:**

- 1 jaja
- griz

### **Priprema**

Sve sastojke staviti u lonac i naliti sa 2,5 l vode. Vrlo je važno kuvati na tihoj vatri oko 1,5 sat. Supu procediti i vratiti na vatru, ali pojačati temperaturu da pocne da vri.

Za to vreme, umutiti 1 belance, dodati žumance i griz, da se dobije gušca homogena masa.

Kašičicu umakati u supu i vaditi knedle, ima ih oko 15-16 komada. Da vri 2 minuta i smanjiti, pa kuvati još 5-6 minuta. Dodati seckani peršun i zacin po ukusu i skinuti sa vatre.

Ovo je pravi starinski recept moje bake, knedle budu baš velike, pa svaka domacica proceni, koliko ce knedli sledeci put napraviti.