

Supa od curetine sa knedlama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za supu:

- **200-300** g curecih kostiju
- 1 paštrnak
- **1** korenperšuna
- **1** glavicacrnnog luka
- 1 krompir
- 2 šargarepa
- **1** kašikasuvog peršunovog lista
- **1** kašikasuvog celerovog lista
- **po ukusu** svivi biljni zacin
- **po ukusu** biber
- **beli deopraziluka**

Za knedle:

- 1 jaje
- malosode bikarbune
- **1** šoljica ulja
- **40 %** pšenicni griz
- **60 %** pšenicno brašno

Priprema

Kosti prokuvati u vodi pa procediti vodu, oprane kosti vratiti u proceenu tecnost. Dodati povrce (po želji iseckano ili citavo). Crni luk oguliti i zapeci na ringli. im prokuva smanjiti temparaturu kuvanja.

Kada je supa pri samom završetku kuvanja, dodati sušeni peršunov list, list celera i zaciniti. I pripremiti knedle. Umutiti jaje, dodati prvo griz, pa ulje, brašno, sodu bikarbonu... Kašicicu kojom cemo praviti knedle umociti u supu pa zagrabit da se lakše odlep... Supa ne bi trebala da kljuca prilikom stavljanja knedli... Ja iskljucim šporet. Šerpu poklopiti, ne mešati supu. I posle 10 minuta servirati.

Savet

Supe su nam obavezne, a zbog dece esto se igram sa seckanjem povra. Od krugova do sitnih kockica. Deluje mi zanimljivije u tanjiru kad serviram.