

Pileca krem supa sa knedlama



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 karabatak sa koskom
- 1 batak sa koskom
- 1 glavica crnog luka
- 1 srednja šargarepa
- 1 manji korencelera
- 1 manji koren paškanata
- 1 manji koren peršuna
- 1 veci krompir
- 2 cena belog luka
- 1 kašika suvog biljnog začina
- 1 kašika aleve paprike
- 1 kašika bibera
- malo seckanog peršuna

Za knedle:

- 1 jaje
- 2 kašike oštrog brašna
- malo soli

Priprema

Batak i karabatak naliti vodom, malo posoliti i staviti da se kuva. Za to vreme oljuštiti i na krupno iseci luk, beli luk, šargarepu, paškanat, celer i krompir. Staviti da se kuva sa mesom. Dodati začine. Kad je meso kuvano

odvojiti od koske i izblendati u blenderu zajedno sa povrćem. Ako je meso previše suvo dodati malo corbice u kojoj se kuvalo meso. Izblendanu smesu vratiti u šepu i promešati. Staviti naseckani peršun i ostaviti na toploj ringli.

Odvojiti žumance od belanca. Belance umutiti viljuškom dok se ne dobije sneg od belanca.

Dodati žumance i kratko umutiti. Dodati oštro brašno i izmešati. Po ukusu malo posoliti.

Vratiti supicu na ringlu da zavri. Kad krene da vri. Kašicicu umociti u vrelu supu, zatim kašicicom uzeti smesu za knedle i polako spustiti u vrelu supu. Tako redom dok se ne utroši smesa.

Ostaviti oko 5 minuta da se skuvaju knedle. Služiti toplu krem supu i uživati u odlicnom ukusu.

Savet