

Pileca supa sa griz knedlama



Sastojci

Supa:

- pileca lea i vrat (ili po izboru)
- 1 veza zeleni za supu (šargarepa, paškanat, peršun)
- celer
- biber
- so ili suvi biljni zacin

Knedle:

- 1 jaje
- 4 kašike griza
- prstohvat peršuna
- soli po ukusu

Priprema

Staviti meso u šerpu naliti vodom i kada provri dodati povrce, smanjiti na jedinicu, poklopiti i kuvati 2,5 h.

Umutiti belanac, dodati žumanac, sjediniti, dodati griz, so i peršun. Ostaviti pola sata u frižideru. Procediti supu, dodati usitnjeno meso, šargarepu, so ili zacin, biber i staviti da provri.

Nakon toga u vrućicu supu, zakuvati male knedle, koje vadite malom kašicom, svaki put umocenu u supu.

Smanjiti da lagano kuva još 15 minuta. tj. dok se knedle ne skuvaju.