

## *Domca supa sa griz knedlama*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za supu**

- **330 g** piletine
- **300 g** junece rozbratne
- **4** šargarepe
- **2** krompira
- **1 mala glavica** crnog luka
- **1 list** lorbera
- **1** parce celera
- **1** parce paškanata

#### **Za knedle**

- **1** jaje
- **4 kašike** griza

### **Priprema**

U veću šerpu staviti sve sastojke i naliti sa 3 litra vode. Kuvati 50 minuta, pa procediti supu. Vratiti na ringlu da vri, dodati soli i začina po ukusu. Umutiti viljuškom belance, dodati žumance i 4 kašike griza. Izmešati, vaditi malom kašicom po 1/3 kašičice i spustati u supu koja kljuca. Smaniti temperaturu, prokuvati na tiho 5 minuta, posuti peršunom i supa je spremna za služenje.

## **Savet**

Meso iz supe i povrće može se poslužiti uz senf ili ren.