

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 glavicacrnog luka**
- **1 listlorbera**
- **1 parcecelera**
- **1 parcepaškanata**

Za knedle

- **1 jaje**
- **4 kašike** griza

Priprema

U vecu šerpu staviti sve sastojke i naliti sa 3 litra vode. Kuvati 50 minuta, pa procediti supu. Vratiti na ringlu da vri, dodati soli i zacina po ukusu. Umutiti viljuškom belance, dodati žumance i 4 kašike griza. Izmešati, vaditi malom kašicicom po 1/3 kašicice 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 povre može se poslužiti uz senf ili ren.