

## *Domaca supa sa knedlama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400** g pilecih krilaca
- **1** pileca džigerica
- **4** l vode
- **3** listalovora
- **1** glavica crnog luka
- **2** cešnjabelog luka
- **2** vece šargarepe
- **1** komad celera
- **mal**o peršunovog lista
- **1** kašika suvog biljnog začina
- **nek**oliko zrna bibera

#### **Knedle:**

- **1** jaje
- **1** pileca džigerica
- **1** kašika suvog biljnog začina
- **na vrh** nožasode bikarbone
- **nek**oliko kapiulja
- **mal**ogriza

### **Priprema**

Sve sastojke za supu ubaciti u lonac pa naliti vodom i staviti da se kuva na srednoj vatri oko dva sata. Procediti

pa vratiti na ringlu i ubaciti knedle.

Džigericu koju smo ubacili u lonac sa supom izvaditi posle pet do deset minuta pa je izgnjeciti viljuškom. Dodati jaje i umutiti pa dodati i ostale sastojke i na kraju po malo dodavati griz i napraviti smesu koja ne treba da bude ni tvrda ni mekana. Kašicom ubacivati u supu i kuvati desetak minuta.

## **Savet**