

Supa sa najmekšim griz knedlicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kocke supu
- 1 l vode
- 25 g maslaca
- 1 jaje
- 50 g pšenicnog griza
- malo soli
- malo mlevenog muškata oraščica

Priprema

Griz knedlice možete ukuvavati i u domacoj supi ili u supi od kocka supe. Ako se radi od kocka supe, supu skuvati prema uputstvu na pakovanju. Priprema griz knedlica: Jaje viljuškom umutiti, dodati listice maslaca, griz, so i muškata oraščic i dobro viljuškom umutiti.

Pripremljenu smesu pustiti da nado?e 10 minuta. Kašicicu zagrejati i navlažiti u toploj supi, vaditi smesu i stavljati u supu. Od ove smese se dobije 17 griz knedla.

Kuvati 5 minuta. Poklopiti supu sa knedlicama i pustiti da odstoji poklopljeno najmanje još 5 minuta.

Savet

Griz knedlice pripremljene na ovaj na?in su veoma meke i ukusne i jedino je pravilo pridržavati se zadatih

količina namirnica.