

Banatski nedeljni rucak (supa i rinflajs)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za supu:

- **1** pile
- **3** šargarepe
- **1** peršun
- **1** paškanat
- **po ukusu** so i suvi biljni zacin

Za knedle:

- **2** jajeta
- **7 kašika** griza

Za sos:

- **1 kašika** masti
- **2 kašike** brašna
- sitno seckana sveža miroija
- **oko 1/2** l vode
- **po ukusu** so i sirce

Još je potrebno:

- **1 kg** krompira

Priprema

Piletinu iseci, oprati i staviti u dublju šerpu (ili lonac). Svu zelen ocistiti i oprati i staviti u šerpu sa mesom. Naliti vodom. Malo posoliti i kuvati na tihoj vatri (ne sme da vri jako). Skidati penu koja se stvara prilikom kuvanja. Kad je meso kuvano, procediti supu u šerpu u koju ce se i zakuvati. Zaciniti po ukusu i staviti da prokljuca.

U prokljucalu supu kašicicom dodajemo KNEDLE koje smo prethodno pripremili: Odvojiti žumanca od belanca. Žumanca promešati varjacom, a belanca ulupati u cvrst sneg. Zatim belanca polako dodati u posudu sa žumancima i postepeno dodavati griz. Sve zajedno polako promešati varjacom i ostaviti da odstoji najmanje pola sata pre nego što ce se zakuvati supa.

Supu sa knedlama kratko kuvati, 3-4 minuta. Skloniti sa ringle pa poklopiti šerpu do serviranja.

Piletinu (bareno meso) iz supe izvaditi i spremi za serviranje uz sos i krompir.

Krompir oljuštiti, oprati pa skuvati. Gotov krompir procediti...

U manju šerpu staviti mast da se otopi pa dodati brašno i malo propržiti. Zatim dodati miroiju i još malo pržiti. Postepeno dodavati vodu (do željene gustine sosa). Posoliti i staviti malo sirceta (po ukusu).

Krompir, meso i sos služiti posle supe.

Savet

Supa se može zakuvati i sa rezancima, a sos se može praviti i od paradajza...