

Pileca supa sa knedlama - za pola sata gotova, a nije iz kesice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je :

- 1veca šargarepe
- 2pilece kockice za supu
- 2 kašikeulja
- 1,5 l vode
- peršun
- 1 kašikasitne, fide za supu

Priprema

Na zagrejano ulje staviti krupno izrendanu šargarepu, da se prži. Šargarepu pržiti pet minuta, pa naliti vrelu vodu. Kada voda provri ubaciti kockice za supu. im se kockice rastope dodati fidu.

Knedle napraviti po mom objavljenom receptu - Knedle od kukuruznog brašna (rubrika Supe i corbe)

Kašicom uzimati testo za knedle i stavljati u provrelu supu (supa treba blago da vri). Kada ste ih sve stavili, poklopiti posudu sa supom i posle pet minuta skloniti poklopac, preokrenuti knedle, ponovo poklopiti i kuvati još 2-3 minuta. Kada knedle padnu na dno, znaci da su kuvane.

Na kraju, u supu, ubaciti sitno iseckani peršun i poslužiti je.

Savet