

Pileca supa sa griz knedlama (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca bataka sa karabatakom
- 1 glavicacrнog luka
- 2 šangarepe
- malokorena od celera
- 1 korenperšuna
- 3,4 zrna bibera
- po potrebitisoli

Za griz knedle:

- 1 jaje
- 3 1/2 od ljuspe jajetagriza
- po potrebitisuv zacin

Priprema

Luk malo propržiti na plotni. Pripremiti korenasto povrce. U šerpu staviti meso, luk, korenasto povrce, biber u zrnu, malo soli naliti vodom i staviti da se kuva. Kada je meso gotovo supu procediti i dodati seckanu šangarepu zaciniti suvim bilnjim zacinom i solju. Na laganoj vatri stavljati griz knedle da se kuvaju.

Griz knedle: Umutiti jaje i dodati griz i vegetu. Dobro promešati ostaviti 1 minut da odstoje pa malom kasikicom stavljati u supu

Savet

Knedle budu mekane.