

Supa sa knedlama (5)



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Supa:

- **1** pilece grudi
- **3**šargarepe
- **2 kašik**mešavine zacina
- **1 kašicica**soli

Knedle:

- **2**jajeta
- **25 kašicica**griza
- **na vrh nož**aprašak za pecivo

Priprema

Pilece grudi naliti sa 2 l vode, dodati kašicicu soli i skuvati. Narezati na krugove 3 šargarepe. Po ukusu dodati bibera.

Skuvano meso iseckati na sitno i dodati u šerpu sa pilecim bujonom.

Odvojiti zumanse od belanceta. Dobro viljuškom umutiti belance. Pa mu dodati žumance.

Umutiti viljuškom i dodati 25 kašicica griza i na vrh noža praška za pecivo.

Sve dobro sjediniti viljuškom.

Kašicom praviti knedle i spustati u šerpu.

Kuvati knedle 15 minuta na slabijoj vatri.

Savet

Griz ne treba da bude pregust. Jer ?e knedle biti tvrde. Vrlo su ukusne. Prijatno! ?