

Domaca supa sa džiger- knedlama



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4-5 šargarepe**
- **1/2 korena paškanata**
- **malocelera**
- **1-2 krugafide**
- **200 g cureceg mesa**
- **2 ligureceg bujona**
- **po ukusu soli**

Za knedle:

- **120 g curece džigerice**
- **1 glavicacrnog luka**
- **1 belance**
- **3-4 kriškestarnog hleba**
- **2 kašike prezle**
- **1/2 kašicice praška za pecivo**
- **malosoli**

Priprema

Šargarepu, paškanat i celer ocistiti, pa staviti da se kuva. U posebnoj dubljoj šerpi na laganoj vatri skuvati curece meso. Kada je meso kuvano, izvaditi ga, a bujon sacuvati. Meso iscepkati na sitne komadice. Zatim ga dodati obarenom povrcu i naliti ostavljenim bujom. Kad pocne da kljuca, dodati fidu i smanjiti temperaturu. Kuvati dok testenina ne bude lepo kuvana.

U meuvremenu, pripremiti knedle: belanac umutiti penasto. Iseci stari hleb i u blenderu ga sitno izmrvti. Luk kratko propržiti na malo ulja. U blender staviti džigericu, pa i nju usitniti. Postepeno joj dodavati izmrvljeni hleb i miksatи sve vreme. Zatim dodati i umucen belanac, prezle, prašak za pecivo i so. Viljuškom sve lepo sjediniti da se dobije ni mnogo tvrda ni suviše meka masa.

Nauljenim rukama formirati kuglice željene velicine. U šupu koja kljuca ubaciti knedle. Skuvane su kada isplivaju na površinu. Dodati soli po ukusu, još kratko prokuvati, pa služiti.

Savet

Deo knedli se može iskoristiti i zamrznuti, tako da se ne moraju svaki put praviti, ve po potrebi izvui iz zamrzivaa i dodati u supu.