

# **Domaca supa sa griz knedlama**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1 juneca rozbratna i isto toliko pilece sitnezi
- 2 šargarepe
- 100 g celera
- 100 g paškanata
- 50 g korena peršuna
- 2 lista lorbera
- 1 kašiku zacina

### **Knedle:**

- 1 jaja
- griz

## **Priprema**

Sve sastojke staviti u lonac i naliti sa 2,5 l vode. Vrlo je važno kuvati na tihoj vatri oko 1,5 sat. Supu procedti i vratiti na vatru, ali pojacati temperaturu da pocne da vri.

Za to vreme, umutiti 1 belance, dodati žumance i griz, da se dobije gušća homogena masa.

Kašicicu umakati u supu i vaditi knedle, ima ih oko 15-16 komada. Da vri 2 minuta i smanjiti, pa kuvati još 5-6 minuta. Dodati seckani peršun i zacin po ukusu i skinuti sa vatre.

Ovo je pravi starinski recept moje bake, knedle budu baš velike, pa svaka domaćica proceni, koliko će knedli sledeći put napraviti.