

# Pileća supa sa knedlama



6 porcije



20 min

## Sastojci

- 3 karabataka
- 2 mrkve
- ¼ korjena celera
- 1/3 prase, bijeli dio
- 1 korjen peršuna
- 2 l vode, po potrebi dodavati vodu
- Začini: 1 čajna kašika soli, 1 supena kašika vegete

## Knedle od griza

- 1 jaje
- ½ dcl ulja
- 3 dcl slatkog vrhnja
- So po želji
- 4 dcl griza

## Porijeklo recepta

Pileća supa sa knedlama je tradicionalno, starinsko jelo, koje je i ljekovito (kazu nasi bake i deke). Pravi se od pilecek mesa i grizom.



## Kako pripremiti

1. Oguliti povrće i podijeliti u nekoliko manji komada. Staviti piletinu sa povrćem u šerpu i prelići sa vodom. Staviti da se kuha. Kuhati 40-45 min. Kad je kuhano izvaditi piletinu, odvojiti od kostiju i vratiti u šerpu.
2. Priprema knedli. Umutiti jaje i dodati ulje, vrhnje, so i dodati griz. Sve izmješati i velikom kašikom oblikovati knedle i stavljati u supu. Kuhati 10 min.
3. Ukrasiti supu sjeckanim peršunom.

