

Paradajz sos sa knedlama od krompira



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Sos:

- **2 glavice**crnog luka
- **2 kašike**brašna
- **3 dl**paradajz pirea
- **2 dl**vode
- zacin
- so
- biber

Knedle:

- **30 g**svinjske masti
- **2**jajeta
- **2**kuvana krompira
- **3 kašike**brašna
- so

Priprema

Propržiti luk iseckan na kockice pa dodati brašno i naliti paradajz pireom i vodom. Zaciniti i kuvati 15 minuta. Za knedle umutiti mast i jaja pa dodati ispasiran krompir i brašno i so. Spustati knedle u provreli sos i kuvati dok ne isplivaju na površinu.

Savet