

orba od graška sa knedlama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za corbu:

- **100 g** suve slanine
- **2 glavi** crnog luka
- **4** šargarepe
- **2** **ce**na belog luka
- **400 g** graška
- **1** krompir
- **1,5 l** vode
- **1 kašičica** kecapa
- **1 kašičica** senfa
- **malo** soli
- **malo** suvog biljnog začina
- **malo** bibera

Za knedle:

- **1** jaje
- **po potrebi** griz
- **na vrh noža** praška za pecivo

Priprema

U šerpi na zagrejanom ulju propržiti iseckanu slaninu, luk, šargarepe i beli luk. Kada omekšaju doda se grašak i krompir isecen na kocke, da se takoe malo proprže, a zatim se nalije sa 1,5 l vode. Kada provri, kuva se dok grašak i krompir ne budu skoro kuvani. Tada dodati kecap (ili iseckan paradajz), senf, biber i so po ukusu. Za

knedle: U tanjir sipati belance, a odvojiti žumance. Belance mutiti viljuškom da zapeni, zatim dodati žumance i mutiti, pa dodavati griz postepeno i malo praška za pecivo. Od dobijene smese kašicom vaditi knedle i spuštati u corbu da se kuvaju otprilike 10 minuta. Kada su knedle kuvane, gotova je corba.

Savet

Gustinu odredite sami, ako želite da orba bude manje gusta dodajte više vode.