

Domaca supa bez mesa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za supu:

- **50** gcrnog luka
- **50** gzelena
- **50** gpaškanata
- **100** gcelera
- **150** gšargarepe
- **1 kašik**aulja po izboru
- **po ukus**uso
- bibee
- kurkuma
- suvo povrce
- peršunov i celerov list

Za knedle:

- **1**jaje
- **5-6 kašika**krupnog griza
- **1 kašica**ausitnjenog suvog povrca
- **prstohvat** soli

Priprema

Luk oljuštite, ali ostavite poslednju braon ljusku (ona ce supi dati lepu boju). Luk malo zapecite na ringli, da zamiriše, ali vodite racuna da ne pocrni. Ostalo povrce ocistite na uobicajen nacin, isecite na komade željene velicine i stavite sve u šerpu. Dodajte i sitno iseckane drške od peršunovog i celerovog lista. Sipajte 1,5-2 l vode

(više vode je potrebno ukoliko cete dodati knedle jer one upijaju tecnost), dodajte ulje i kuvajte na nižoj temperaturi (kada provri) oko pola sata. Tada dodajte navedene zacine po ukusu. Po 3 prstohvata bibera i kurkume je sasvim dovoljno.

Kada je u pitanju suvo povrce (ne mislim na mešavine zacina, mada ih svakako možete koristiti, ostavljam vama da odlucite) koristim suvo povrce koje sama sušim i meljem po potrebi, krupnije ili sitnije.

Za knedle umutite jaje, pa dodajte sve ostale sastojke i dobro izmešajte. Kolicina griza varira u zavisnosti od velicine jajeta. Smesa za knedle treba da odstoji desetak minuta. Ja ih umutim dok se supa kuva. Kašicicu prvo umocite u kipucu supu, pa potom vadite knedlice. Kuvajte ih na nižoj temperaturi nekoliko minuta, ne duže od pet.

Prilikom služenja, supu pospite sitno iseckanim peršunovim i celerovim listom. Supu služite zajedno sa komadima povrca.

Savet

Ovako pripremljena supa se može svrstati u vegetarijanska jela, pod uslovom da je konzumiraju su konzumenti vegetarijanci koji koriste jaja u svojoj ishrani. Ukoliko postite, knedle možete zameniti posnom testeninom, ali vam moram napomenuti da je supa ukusnija sa knedlama.