Povrtna supa s knedlama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**smrznutog povrca - Zlatna mešavina
- **3 korena**persuna
- **1 glavica**crnog luka
- **1/2 glavice**korena celera
- **100 g**griza
- **1/2 šolje**ulja
- **1** celo jaje
- **1** žumance
- **4 kocke**za supu

Priprema

Povrce operite i ocistite, stavite da se kuva zajedno sa zlatnom mešavinom i kockama za supu. Kad je skuvano i pocne da vri spustite knedle.

Za pripremu knedli umutite jedno jaje i jedno žumance sa navedenom kolicinom ulja i griza. Kašicicom vadite knedle i spustajte ih u kljucalu supu. Zacinite svežim listom peršuna.

Savet

Supu zajedno s knedlama pustite jos 15-ak minuta da lagano vri.