

Supa sa knedlama bez mesa



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** večešargarepe
- **1** korencelera
- **2** lovorova lista
- **3** zrnabibera
- **1** glavica crnog luka
- **2** l vode
- **po ukususoli**
- **malozacinskog** bilja
- **maloseckanog** peršuna

Za knedle:

- **2** jajeta
- **10** ravnih kašikagriza
- **malosuvog** biljnog zacina
- **maloseckanog** peršuna

Priprema

Staviti vodu da provri. im provri dodati lovorov list i glavicu crnog luka koju ste pre toga stavili na ringlu da se

zapece i sa jedne i sa druge strane. Šargarepu i celer oguliti i iseci na zeljene kockice. Stavite da se kuvaju. Dodati zacine po želji. Kuvati 30 minuta. Jaja umutiti viljuškom dodati griz, malo peršuna i zacina. Vaditi knedle viljuškom, a viljušku umocite u supu da bi se lakše skidale. Probajte prvo sa jednom knedlom. Ako ubrzo ispliva na površinu, cela znaci da je dobra. Kuvati ih još 3 minuta. Skloniti sa vatre i dodati seckan peršun. Prijatno.

Savet