Grašak sa knedlama

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** suva kolenica
- **500 g**graška
- **2**vece šargarepe
- **1 koren**celera
- **2**lovorova lista
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**bibera
- **1 kašika**zacinskog bilja
- **1 kašika**seckanog peršuna

Za knedle:

- **2**jajeta
- **10 ravnih kašika**griza
- **1/2 kašicice**zacinskog bilja

Priprema

Kolenicu naliti vodom prokuvati i baciti prvu vodu. Naliti drugom i staviti da provri. Dodati isecenu glavicu

crnog luka, šargarepu isecenu na kockice, celer, lovorov list. Smanjiti temperaturu i kuvati na laganoj vatri uz postepeno dodavanje vode. Kuvati oko 45 minuta. Izvaditi kolenicu i iseckati meso na kocke. Jaja umutiti viljuškom, dodati zacinsko bilje i griz. Promešati da se napravi kompaktna smesa. Viljuškom vaditi knedle. Ubacite prvo samo jednu pa ako ispliva na površinu corbe i ne rasturi se, znaci da je dobra. Uvek manje dodajte griz da bi vam knedle bile meke, kad je previše griza knedle su tvrde. Kada vadite knedle prvo viljušku umocite u vrelu corbu da bi knedla lakše spala sa viljuške. Dodati zacine, posolite i pobiberite, ali vodite racuna da ne presolite imajuci u vidu da je kolenica vec slana. Kuvati još 5 minuta. Skinuti sa ringle pa dodati iseckan peršun.

Uživati u divnom rucku. Prijatno!

Savet