Grašak corba sa knedlama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**meso po izboru
- **3 vece**šargarepe
- **1 koren**celera
- **1 manji**paškanat
- **1 glavica**crni luk
- **150 g**graška
- **po ukusu**soli
- **1 kašika**zacinsko bilje
- **1/2 kašicice**miroije
- **3 zrna**korijandera
- **3 zrna**bibera
- **1 kašika**seckani peršun

Za knedle:

- **1**jaje
- **4 kašika**ulja
- **8 kašika**griza
- **1 prstohvat**soli

Priprema

Da bi bilo dovoljno knedli na 1 litar vode ide jedno jaje. Znaci ako pravite corbu 3 litra meru za knedle uvecajte 3 puta.

Stavite meso u odgovarajuci lonac, prelijte vodom i pustite da provri. Kad provri smanjite temperaturu na najmanje pa dodajte ocišcenu i iseckanu šargarepu na kolutove željene debljine. Iseckajte paškanat i celer. Dodajte i grašak. Crni luk zapecite na ringlu sa obe strane i ubacite da se kuva. Dodajte lovorov list, korijander, biber, posolite i dodajte zacinsko bilje. Sve kuvajte na laganoj vatri 60 minuta.

Pripremite smesu za knedle. Jaje razmutite, dodajte ulje, griz i malo soli. Sve izmešajte. Smesa je malo rea. Ostavite 2 minuta da odstoji i viljuškom vadite knedle. Umocite viljušku u corbu da bi lakše knedle padale. Da bi ste bili sigurni da je knedla dobra pustite samo jednu, sacekajte nekoliko sekunde i ako knedla ispliva na površinu cela onda je dobra. Nece biti ni tvdra, a nece se ni raspasti. Spustite sve knedle, kuvajte 5 minuta, dodajte miroiju. Sklonite sa šporeta pa dodajte seckan peršun. Uživajte u kompletnom obroku. Prijatno!

Savet