

Supica od povrca sa knedlama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2vece šargarepe
- 2 šoljegraška
- 2krompira
- 1/2tikvice
- 1 kockagovee supe

Za knedle:

- 5 kašikagriza
- 1jaje
- 1 kašicicasuvog biljnog zacina
- 1 kašikaulja

Priprema

U šerpu staviti grašak, šargarepu isecenu na krugove, krompir i tikvicu isecene na kockice, preliti sa litrom vode i staviti da se kuva. Kad provri dodati goveu kockicu za supu. Kad povrce omekša izdvojiti 3 kašike povrca i izblendirati, pa smesu vratiti u supicu.

Pomešati griz sa uljem, suvim biljnim zacinom i jajetom dok se ne dobije kompaktna masa. Malom kašicom vaditi knedle i spuštati u ključalu supicu. Ostaviti da se kuva 5 minuta, pa skloniti sa šporeta i poklopiti.

Savet