

Grašak sa knedlama



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** graška
- **500 g** junetine
- **100 g** crnog luka
- so
- biber
- **100 g** šargarepe
- **1 kašika** šećera

Za knedlice:

- 2 jajeta
- brašna po potrebi
- **2 kašike** griza
- **1 kašika** ulja

Priprema

Šargarepu i luk iseckati na kockice i propriti na ulju. Dodati i grašak, i meso zaciniti i na tihoj vatri kuvati dok meso ne omekša. Kada je grašak kivan dodati kašicicu slatke paprike i naliti sa malo vode, dok ne provri spremiti knedle.

Izmutiti jaja viljuškom dodati griz i ulje pa brašna koliko je potrebno da ima gustinu kao knedle za supu.

Kad grašak provri malom kačicom vaditi knedlice. Knedlice ostaviti da se kuvaju desetak minuta. Pre služenja obavezno ostaviti poklopljene da odstoje.

Savet

Na slici je grašak sa junetinom inae to je prvi put da kuvam grašak sa mesom, moji ukuani ga inae više vole bez mesa. Prijatno!