

Varivo od graška sa noklicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za varivo:

- **450 g** graška
- **100 g** kelerabe - list i koren
- **150 g** šargarepe
- **malosoda** bikarbone
- **malosoli**
- **malomajcine** dušice
- **malobosiljka**
- **1 kašičica** suvog biljnog zacina
- **1 kašik** mekog brašna T-500
- **maloulja**
- **750 ml** vode

Za noklice:

- **1** jaje
- **1 kašičica** - **prepunamasti**
- **malosoli**
- **60 g** mekog brašna
- **malosoda** bikarbone

Priprema

Šargarepu oljuštiti i iseci na sitne kockice. Kelerabu oljuštiti i iseci na sitne kockice. Lišće kolerabe usitniti. Ja u zamrzivacu uvek imam kockice kelerabe sa iseckanim listovima od kelerabe. U šerpi zaagrijati malo ulja. Na

zagrejano ulje staviti grašak, šargarepu i kelerabu koren i list. Staviti malo soda bikarbone i na laganoj vatri propržiti 10 minuta.

Dodati jednu kašiku brašna, promešati i kratko propržiti te podliti sa vodom. Dodati so i suvi biljni zacin.

Kuvati na laganoj vatri 20 minuta. Dok se grašak kuva pripremiti noklice. Belance sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg. Žumance viljuškom razutiti sa mašcu, dodati brašno pomešano sa soda bikarbonom i sneg od belanaca. Lagano viljuškom umutiti.

Najmanjom kašicicom vaditi smesu i stavljati u grašak.

Od ove kolicine sam dobila 44 noklice.

Sve još malo prokuvati oko 10 minuta, da se noklice skuvaju. Servirati.

Savet

Uz varivo od graška izuzetno prijaju pohovana krila na beki nain.