

Povrtna supa s knedlama



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** smrznutog povrca - Zlatna mešavina
- **3 korena** persuna
- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 glavice** korena celera
- **100 g** griza
- **1/2 šolje** ulja
- **1** celo jaje
- **1** žumance
- **4 kocke** za supu

Priprema

Povrce operite i ocistite, stavite da se kuva zajedno sa zlatnom mešavinom i kockama za supu. Kad je skuvano i pocne da vri spustite knedle.

Za pripremu knedli umutite jedno jaje i jedno žumance sa navedenom kolicinom ulja i griza. Kašicom vadite knedle i spustajte ih u ključalu supu. Zacinite svežim listom peršuna.

Savet

Supu zajedno s knedlama pustite jos 15-ak minuta da lagano vri.