

?orba bez mesa sa knedlama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 l vode
- 1 **kocka** za supu, po želji
- 2 šargarepe
- 1 celer
- **malopaškanata**
- 100 g graška
- 1 **glavic** crnog luka
- 1 lovorov list
- **po ukusu** soli
- 3-4 zrnabivera
- 1/2 **kašike** suvog biljnog začina

Za knedle:

- 2 jajeta
- 1 **ravna kašika** masti
- 1/2 **kašike** suvog biljnog začina
- 10 **ravnih kašika** griza
- **maloperšuna**

Priprema

Staviti kocku za supu u vodu i pustiti da provri. Za to vreme crni luk iseci na kockice, šargarepu, celer i paškanat iseci na željene komade i ubaciti u corbu da se kuvaju. Staviti lovorov list, biber u zrnju i grašak. Sve

zajedno kuvati oko 45 minuta, posoliti i staviti suvi biljni zacin.

Kašiku masti umutiti viljuškom, dodati jaja i 10 kašika griza. Napraviti kompaktnu masu. Viljuškom vaditi male knedle. Potrebno je da viljušku umocite u vruću corbu da bi se lakše knedle odvajale. Knedla je dobra ako ispliva na površini šerpe čim se ubaci. Kuvati sve zajedno na laganoj vatri još 6-7 minuta. Skloniti sa ringle i dodati peršuna.

Savet