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
- **malo**paškanata
- **100 g**graška
- **1 glavica**crnog luka
- **1** lovorov list
- **po ukusu**soli
- **3-4 zrna**bivera
- **1/2 kašike**suvog biljnog zacina

Za knedle:

- **2**jajeta
- **1 ravna kasika**masti
- **1/2 kašike**suvog biljnog zacina
- **10 ravnih kašika**griza
- **malo**peršuna

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 zrnu 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 vrucu corbu da bi se lakše knedle odvajale. Knedla je dobra ako ispliva na površini šerpe cim se ubaci. Kuvati sve zajedno na laganoj vatri još 6-7 minuta. Skloniti sa ringle i dodati peršuna.

Savet