

Supa sa knedlama bez mesa



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 veće šargarepe**
- **1 korenec elera**
- 2 lovoročeva lista
- **3 zrnabibera**
- **1 glavicacrnog luka**
- **2 ivode**
- **po ukusu soli**
- **malozacinskog bilja**
- **maloseckanog peršuna**

Za knedle:

- 2 jajeta
- **10 ravnih kašikagriza**
- **malosuvog biljnog zacina**
- **maloseckanog peršuna**

Priprema

Staviti vodu da provri. im provri dodati lovoročev list i glavicu crnog luka koju ste pre toga stavili na ringlu da se

zapeci i sa jedne i sa druge strane. Šargarepu i celer oguliti i iseci na zeljene kockice. Stavite da se kuvaju. Dodati zacine po želji. Kuvati 30 minuta. Jaja umutiti viljuškom dodati griz, malo peršuna i zacina. Vaditi knedle viljuškom, a viljušku umocite u supu da bi se lakše skidale. Probajte prvo sa jednom knedlom. Ako ubrzo ispliva na površinu, cela znaci da je dobra. Kuvati ih još 3 minuta. Skloniti sa vatre i dodati seckan peršun. Prijatno.

Savet