

Juneca supa sa griz knedama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za knedle od griza:

- 1jaje
- 4 **kašike**šenicnog griza
- 1 **kašika**ulja
- **po ukusu**

Za supu:

- **600** gjunecih rebara
- 1 **kašicica** soli
- 1 **kašika** suvog zacina
- 2šargarepe
- 2 **korena** peršuna
- 1 **koren manjeg** celera
- 2 l hladne vode
- 1juneca kost
- seckano lišće svežeg peršuna
- **po ukusu** mleveni biber

Priprema

U veci lonac dodati oprano meso i i očišćeno povrće. Dodati junecu kost, so i zacin. Preliti sa vodom i krckati 60 minuta. Supu procediti. Povrće iseckati. Kuvano meso izvaditi i iseckati na manje parcice. Sve vratiti u proceenu supu. Staviti na ringlu da provri dodati soli i bibera po ukusu, kad provri smanjiti temperaturu ringle. Priprema knedli: Jaje umuti sa malo soli, dodati griz, ulje i sjediniti. Dok supa vrujucka lagano kašicicom

spuštati male knedle. Kuvati 10 minuta, zatim skloniti sa šporeta pa dodati sveže seckano peršunovo lišće. Prijatno.

Savet