

?ureca supa sa knedlama



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za supu:

- **1 veci** cureci batak
- **1** šargarepa
- **1** paškanat
- **1** peršun (koren i listovi)
- **1** crni luk
- **1 kašika** suvog biljnog zacina
- **1 list** suvog lovora
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** so
- **1,5** l vode

Za knedle:

- **1** jaje
- **3 kašike** griza
- **maloulja**
- **malosoli**

Priprema

U šerpu staviti cureci batak, naliti vodu, staviti lovorov list i ostaviti da se kuva. Za to vreme sitno naseckati povrce i nakon pola sata ubaciti u šerpu sa mesom. Zaciniti po ukusu.

Za knedle penasto umutiti jaje, viljuškom. Dodati kašiku po kašiku griza, malo soli i ulja. Ostaviti 5 minuta da odstoji. Pred kraj kuvanja supe, kašikom sipati knedle da se kuvaju. Nakon 5-10 minuta supa je gotova. Ubaciti peršunov list i isključiti ringlu.

Savet

U nedostatku fide za supu, uvek pravim knedle.