

## *Posna celer corba sa knedlama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kašike**ulja
- **1 manja glavica**crnog luka
- **3 manja**krompira
- **2 manja** korena celera
- **1**šargarepa
- **po ukusu**soli
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**zacin

#### **Za knedle:**

- **2 kašike**brašna
- **2 kašike** griza
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **malo**vode

### **Priprema**

Na ulju propržiti seckan crni luk, dodati na kockice secen krompir, šargarepu i celer. Naliti sa dve litre vode i kuvati. Za to vreme napraviti knedle brašno, griz i prašak za pecivo izmešati dodati vrlo malo vode da se dobije gustu kaša. Kada povrce omekša, malo ispasirati dodati brašno razmuceno u malo vode, posoliti, pobiberiti i zaciniti zacinom, zatim kašicom ubacivati knedle. Kuvati 5-6 minuta da omekšaju.

**Savet**