

Moja supa sa knedlama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 l vode
- 1 kocka za supu
- 1 jaje
- 1 kašika masti
- 2 kašičice suvi biljni zacin
- 7-8 kašičica griza

Priprema

Staviti vodu da provri sa kockom za supu. U meuvremenu umutiti jaje sa 1 kašicom suvog biljnog zacina, zatim dodati kašiku masti i umutiti, zatim dodati griz i unuti dok se masa ne ujednaci. Kašicom uzimati knedle zeljene velicine i stavljati u ključalu vodu. Staviti još kašičicu suvog biljnog zacina. Kuvati dok se knedle ne skuvaju, 5 minuta je dovoljno.

Savet

Lepo je i ako se ubaci šargarepa najbolje domaa jer kupovna kad se stavi onda bude slatkasto, takodje i paškanat, ali je meni najlepše ovako jer mi je tako spremala mama kada sam bila mala.