

orbica sa knedlama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250-300 g** cureceg belog mesa
- **2 manje** šargarepe
- **2 manja** krompira
- **nekoliko** cvetica brokolija
- **1 kašica** soli
- **2 kašice** suvi biljni zacina
- **2 kašike** ulja
- **1,5 l** vode

Za knedle:

- **1 vece** jaje
- **5 kašika** pšenicnog griza

Priprema

urece belo meso iseci na sitne komade. Šargarepu oprati, ocistiti i iseci. Krompir ocistiti, oprati i iseci na sitne komade. Brokoli ocistiti, oprati i odvojiti nekoliko cvetica.

Na malo zagrejanog ulja propržiti meso, da promeni boju. Posoliti, dodati šargarepu. Usuti šoljicu vode, kratko prodinstati. Zatim usuti 1l vode i dodati krompir. Kuvati u polupokrivenoj šerpi da meso i povrce omekšaju. Usuti još 0,5l vode, dodati brokoli i zacina. Kad provri, dodati griz knedle i kuvati još 10ak minuta.

Griz knedle: Ulupati jaje, dodati griz (ravne kašike) i izmešati.

Kafenu kašicicu provuci kroz supu koja vri, zatim uzeti smesu za knedle i spustiti u šerpu. Pre svakog uzimanja, kašicicu provuci kroz vrelu supu. Kuvati još 5 minuta od kad knedle isplivaju na površinu.

Poslužiti toplu. Prijatno!

Savet