

Teleca supa sa knedlama po receptu moje bake



težina: **lako**

za: **9** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** telece rozbratne
- **2 veka koren**apaškanata
- **2 koren**aperšuna
- **1 srednji koren**celera
- **1 glavica**crnog luka
- **5 zrna**bibera
- **1 kašika** soli
- **5 srednjih**šargarepa
- **4 srednja**krompira
- **1 šolja**graška
- **opciono**knedle

Priprema

Prvo uzmite crni luk i presecite ga na pola. Na ringli ga pecnite sa svih strana da blago porumeni. U veci lonac stavite 5l vode. Dodajte rozbratnu, grašak, luk, sitno seckani peršun, paškanat, celer, šargarepu, soli i bibera. Od momenta kada provri smanjite na srednju vatru. Kuvajte u poklopljenom sudu pola sata. Pogledajte vodu. Trebalo bi da uvri oko litar i po. Izvadite meso pa ga sitno iseckajte i vratite. Dodajte sitno seckani krompir. Kuvajte još 20 minuta. Knedle pravite po sopstvenom receptu. Na kraju bi trebalo da imate oko 3 litara gotove supe.

Savet

Dragi moji kulinari, srena vam Nova 2021. Da ste živi i zdravi. Ono što želim sebi želim i vama. Puno ljubavi, zagrljaja i puno lepih recepata. Od mene puno poljubaca. A za sve ostalo emo se snai. Ima kod brae Kineza.