

Praznicna supa s knedlama

Ova supa zahteva puno vremena, a pogodna je kao uvod u praznični ručak

- | | | |
|----------|--|---|
| 1 | Pile stavite u većji lonac i zalijte s toliko hladne vode da prekrije meso. Dodajte oguljeno korjenasto povrće, Vegetu i stavite na lagantu vatru da prokljuca. | Sastojci:
pile 1
sargarepe, celera, persuna 150 g
persuna 1 vezica
celera 1 list
vechte 2 kasike
jaja 2
psenicnog griza 100 g
vegete (za knedle) 1 kasicica
persuna za knedle malo seckanog |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | Kada prokljuca, kasikom maknite penu i nastavite s kuhanjem polupokriveno dok pile ne omekša. Pred kraj kuhanja dodajte granice celerova i perđunova lista. | |
| 5 | | |
| 6 | | |
| 7 | Za to vreme pripremite mjeđavinu za griz-knedle. U dubljoj posudi razmutite jaja, dodajte griz, Vegetu, naseckani perđun i zicom promeđajte jednoličnu smjesu. Pokriveno ostavite oko pola sata. | |
| 8 | | |

10 s mesu za griz-knedle promeđajte,kasikom oblikujte knedle, stavljajte u kljucalu supu i kuvajte na laganoj vatri 8-10 minuta.

Napomena:

Prijatno!