

Praznicna supa s knedlama

Ova supa zahteva puno vremena, a pogodna je kao uvod u praznicni rucak

1 Pile stavite u veĀi lonac i zalijte s toliko hladne vode da prekrije meso. Dodajte oguljeno korjenasto povrĀe, Vegetu i stavite na laganu vatru da prokljuca.

2

3

4 Kada prokljuca, kasikom maknite penu i nastavite s kuvanjem polupokriveno dok pile ne omekĀja. Pred kraj kuhanja dodajte granĀice celerova i perĀjunova lista.

5

6

7 Za to vreme pripremite mjeĀavinu za griz-knedle. U dubljoj posudi razmutite jaja, dodajte griz, Vegetu, naseckani perĀjun i zicom promeĀajte jednoliĀnu smjesu. Pokriveno ostavite oko pola sata.

8

Sastojci:

pile 1
 sargarepe, celera, persuna 150 g
 persuna 1 vezica
 celera 1 list
 vegete 2 kasike
 jaja 2
 pšenice griza 100 g
 vegete (za knedle) 1 kasicica
 persuna za knedle malo seckanog

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

Napomena:

Prijatno!