Juneca supa sa griz knedama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za knedle od griza:

- **1**jaje
- **4 kašike**pšenicnog griza
- **1 kašika**ulja
- **po ukusu**so

Za supu:

- **600 g**junecih rebara
- **1 kašicica** soli
- **1 kašika** suvog zacina
- **2**šargarepe
- **2 korena** peršuna
- **1 koren manjeg** celera
- **2 l** hladne vode
- **1**juneca kost
- seckano lišce svežeg peršuna
- **po ukusu** mleveni biber

Priprema

U veci lonac dodati oprano meso i i ocišceno povrce. Dodati junecu kost, so i zacin. Preliti sa vodom i krckati 60 minuta. Supu proceditи. Povrce iseckati. Kuvano meso izvaditi i iseckati na manje parcice. Sve vratiti u proceenu supu. Staviti na ringlu da provri dodati soli i bibera po ukusu, kad provri smanjiti temperaturu ringle. Priprema knedli: Jaje umuti sa malo soli, dodati griz, ulje i sjediniti. Dok supa vrijucka lagano kašicicom

spuštati male knedle. Kuvati 10 minuta, zatim skloniti sa šporeta pa dodati sveže seckano peršunovo lišce. Prijatno.

Savet