

Knedle od pereca | Brezenknoedel



- 250 g pereca
- 2,5 - 4 dl mlijeka
- 2 jaja
- 20 g maslaca ili masti
- 1 mali luk (70g)
- 1/2 MŽ muškarnog oraščića
- 1 VŽ peršuna
- 1/4 MŽ papra
- sol

Perecima odstraniti sol, obavezno svježe narezati (suhi se teško režu) i ostaviti da se posuše. Naglo sušeni u rolu mi nisu tak dobri kao oni kad se sami suše 2-3 dana na zraku.



Zakipiti mljeko i kad zakipi umuti faja. Preli preko pereca, popapri i dodati mljeveni muškarni oraščić. Sve dobro promješati. Pokriti alu folijom i ostavi stajati 20-45 min. Vrijeme stajanja je ovisno o tome koliko su bili tvrdi pereci. U međuvremenu nasjeckati luk i poprži ga na masti do zlatne boje. Nakon što su pereci omekšali zdrobiti rukama smjesu (ostat ce neki komadi koji su tvrdi, moraju ostati oni daju mramorni izgled perez knedlu). Vidjet će te u kuhanju ti tvrdi dijelovi se omekšaju, ali izgledaju i dalje kao da su tvrdi. U tjesto za perez knedle dodati sjeckani pešin i dinstani luk, te sve promješati, probati, ako fali dosoliti (obično ne treba jer je perez slan sam po sebi)



Razmotati alu foliju i na nju stavi pvc foliju, naparvi kobasicu cca. 7-8 cm u promjeru. PVC foliju uvijati sa svake strane da se dobije relativno čvrsti paket. Sve opet zamotati u alu foliju. Kod zamatanja nemojte raditi pre široku traku, jer će pvc folija ući u tjesto. Tada je problem kuhanu knedlu izvaditi iz folije. Umjesto u foliji, knedle od pereca možete kuhati i pojedinačno, tako da od smjese formirate kugle koje kuhate u vodi. Kao i kod semel knedli.

Voda za kuhanje pereć knedli ne smije kipiti. Taman je kad se počnu dizati mjehuriće sa dna posude. Knedle od pereca kuhajte 30-40 min.

Povremeno okrenuti rolicu. Nakon kuhanja odmah odstraniti alu foliju. Staviti na hlađenje i tek kad je pereć knedla hladna skinuti pvc foliju.

Knedle od pereca su najbolje podgrijane drugi dan. Pereć knedle servirajte uz gulaš, uz dinstano meso.

