

Semel knedle iz salvete



Za 1 kg knedli(4 osobe)

2 jaja (odvojiti žutanjak od bjelanjka)
½ L mljeka
1 EL sjeckani peršun
100 g šarlote (ili crvni luk)
35 g putra
¼ TL muškadni orah
200 g suhih žemlji (ili bijelog kruha)
100 g svježih žemlji (ili bijelog kruha)
Sol
Papar



Žemlje narežemo na kockice, 2x2cm, prelijemo kipućim mljekom, promješamo.

Ja koristim i svježije i stare žemlje jer pošto svježije i stare različito piju tekućini knedla je poslje lijepo mramorirana.



Na putru kratko popržiti šarlote.

Stalno miješati.



Dinstane šarlote, žumanjake, sol papar, muškadni orah i peršun umutimo te dodamo u razmočene žemlje, dobro promješamo.

Od bjelanjaka istučemo pjenu te je oprezno umješamo u smjesu.



Na mokru kuhinjsku krpu rasporedimo smjesu, kao štrucu.

Zarolamo kao kobasicu, uvrnemo krajeve i svežemo ih špagom

Neka ne bude pre čvrso jer se rolada u kuhanju nadima.



Kuhamo u vrućoj(ne kipućoj) vodi 20min sa jedne 20min sa druge strane.

Nakon 40min izvadimo i kratko potopimo u hladnu vodu(da bi zaustavili proces kuhanja).

Kad se (na dodir) ohladilo, razmotamo iz krpe, stavimo na hladno da se potpuno ohladi.

Tek kad je skroz hladno režemo na šnite.

Najbolje je, ako se ostavi preko noći u hladnjaku i tek onda reže i konzumira.



Tomek © www.moja-kuhinja.com ®

EL – jedača žlica TL – čajna žlica