

# Semel knedle od kruha iz salvete v2 07.11.2015



• Za 4 osobe 1 kg **semel knedli**:

- 2 jaja (odvojiti žutanjak od bjelanjka)
- ½ L mlijeka
- 1 VŽ sjeckanog [peršuna](#)
- 100 g [šalota](#) (ili crvenog luka)
- 35 g putra (maslaca) ili 20 g masti
- ¼ MŽ [muškatoog oraha](#)
- 200 g suhih žemlji (ili bijelog kruha)
- 100 g svježih žemlji (ili bijelog kruha)
- 1 VŽ soli
- 1/2 MŽ [papra](#)

**Stari kruh**, najbolje kruh za **semel knedle** od kruha su stare žemlje ([pećiva](#)) narežemo na kockice, 2x2cm, prelijemo kipućim mljekom, promješamo. Ako nemate **starog kruha za knedle** uzmete svježije i prosušite ga u pećnici, nakon šta ste ga narezali na kockice. Ja koristim i svježije i stare žemlje u omjeru 1/3 svježije 2/3 staro pecivo, jer pošto svježije i stare različito piju tekućini [knedla](#) je poslje lijepo mramorirana.

Na putru (ili još bolje na masti) kratko popržiti [šalote](#) ili luk uz stalno miješanje pošto šalote lako zagore i postanu gorke. Luk popržite dok ne počne mjenjati zlatnu u smeđu boju.

Dinstane šalote, žumanjake (cijela jaja), sol papar, muškati orah i peršun umutimo te dodamo u razmočene žemlje, dobro promješamo.

Od bjelanjaka istučemo pjenu te je oprezno umješamo u smjesu za **semel knedle od kruha**.

**[Op. a]** Nakon probavanja sa snjegom ili sa cijelim jajima, moram priznati da ne vidim razliku u semel knedlama od kruha ako od početka radim sa cijelim jajima, ali original recept kojeg sam davno dobio kaže, snjeg.

Snjeg ima smisla samo tamo gdje neito treba napraviti zračnim, u uvaj "teškoj" smjesi ne vidim njegovu svrhu.

**[/Op. a]**



Na mokru kuhinjsku krpu (po tome da se koristi krpa sudim da se radi fakat o starom receptu za knedle iz salvete) rasporedimo **smjesu za semel knedle**, kao štrucu.

Još jednostavnije je umjesto na krpu sve rasporediti na prijanjajuću foliju, zarolati da se rubovi spoje, te sve skupa zarolati u alu foliju.

Zarolamo kao kobasicu, uvrnemo krajeve i svežemo ih špagom. Neka ne bude pre čvrsto utegnuto jer se **semel knedle** u kuhanju nadimaju za 1/4 obima.

**Knedle od kruha** kuhamo u vrućoj, slanoj vodi. Voda ne smije kipiti. Posudu nemojte poklopiti do kraja, tako da para može slobodno izlaziti van.

Kuhamo odprilike 45 minuta, na polovici okrenite rolu u vodi. Da bi se kuhalo jednoličnije, rolu možete objesiti na štap kojeg ste stavili poprijeko u posudu za kuhanje semel knedli.

Kuhane **semel knedle** stavite nerazmotane odmah u hladnu vodu.

Kad se rola (na dodir, 2-3 minute) ohladila, razmotamo **knedle** iz krpe, stavimo na hladno da se potpuno ohladi.

Tek kad je **semel knedla** skroz hladna, režemo je na šnite i kratko sa obje strane popžimo na masnoći, može i onaj od pečenja.

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

www.moja-kuhinja.com

**Semel knedle od kruha** možemo smrznuti ohlađene u komadu.



kuhinja.com

www.m

