

# Špecli sa sirom i lukom – Kaesespaetzle 05.04.2018

Špecle sa sirom su vrsta mekane tjestenine koja se kuhana zapeče sa raznim vrstama sira i servira posipana dinstanimi karameliziranim lukom.



## Tijeso za špecle

- 200 g glatkog brašna
- 2 L jaja 120 g
- 1 MŽ 5 g soli
- 40 g ulja plus 1 dl za kuhanje
- 1,1 dl mineralne vode

- 300 g aromatičnog sira više vrsta (**limburger, grojer, ementaler**)
- 300 g luka
- 1/2 MŽ šećera
- 1/4 MŽ soli
- 50 g putra
- 1 dl ulja



**Tijesto za špecle** umješati od brašna, vode, jaja i ulja. Bit će i mora biti jako mekano. Ostaviti 10 min stajati pa opet promješati.

**Vodu za kuhanje špecli** dobro posoliti i dodajte joj ulje.

Tijesto za špecle mokrom žlicom stavlja na [ribeš za špecle](#), neka posuda za kuhanje tada nije iznad plamena.

Kada su sve **špecle** u posudi, vratite je na plamen i kuhajte ih dok ne isplivaju. Vodu od kuhanja ne bacajte.



**Kuhane špecle** vadite rupičastom žlicom i bez cjeđenja onako mokre slažite u redovima u posudu za pečenje, između redova stavlajte ribani sir. Na vrhu dođe sir. **Složene špecle sa sirom** prije pečenja zalite sa 1 DL vode od kuhanja. **Špecler sa sirom** se peku na 200°C 15-20 minuta.



**[Savijet]** Za špecle obavezno koristite aromatične sireve, možda imaju "jaki" miris koji nekome i smrdi, ali vjerujte nakon pečenje se taj miris ne osjeti, ostane samo vrlo ukusna aroma sira.

Sir se lakše riba ako ga ostavite pola sata u zamrzivaču.

**[Savijet]**

U međuvremenu pripremite dinstani luk koji se servira posipan preko **špecler sa sirom**.

Luk posoliti kratko prije prženja, kao i kod [pekmeza od luka](#), kako bi pustio vodu.

Na ulju zapržiti do zlatnog, dodati malo šećera da karamelizira i na kraju dodati putar.

**Špecler sa sirom servirajte tada tople a tim prženim lukom.** Popaprite i posolite po želji.

WWW.KUHINJA.COM





[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)