

Špek knedle



- 5 suhih žemlji narezane na kockice (cca. 200 g suhih kockica)
- 3 VŽ glatkog brašna + brašno za posipanje
- 50 g masnije slanine (špeka)
- 50 g ribanog crvenog luka
- 2 žutanjka jajeta i jedan bjelanjak
- 1 MŽ sjeckanog peršuna
- 3 dl mlijeka
- sol
- na špicu noža papra

Kockice kruha prelijte sa mlakim mlijekom, dobro promješajte i ostavite 30 minuta stajati.

Količina mlijeka može varirati i ovisi o vrsti kruha te koliko je kruh suh.

Dodajte mlijeko postepeno mješajući žlicama. Prava mjera je da su kockice kruha natopljene, ali nisu mljackave. Nadam se da se na slici dobro vidi.

Mješajte sa dvije žlice, nikako nemojte mješati rukama jer tada dobijete kašu od kruha.



Nakon pola sata u masu umješajte na slanini samo "oznojeni" (slaninu samo ugrijte da pusti masnoću i na njoj popržite luk da postane staklast), crveni luk, peršin.

Masu za špek knedle začinite solju, paprom te dodajte žutanjke i bjelanjak, te posipajte brašnom.

Sve skupa rukama izradite u tijesto za špek knedle.



Mokrim rukama formirajte knedle koje stavite na nabrašnjenu podlogu. Posipajte umješene špek knedle sa malo brašna.

U zakuhalu, zasoljenu vodu spustite špek knedle te pustite da zavrije. Na rub posude za kuhanje stavite dvije žlice i na njih poklopac.



Knedle se dižu na površinu, smanjite temperaturu na 1/4. Knedle ne smiju kuhati. Kuhajte tako 25-30 min. Ako za vrijeme kuhanja špek knedle potonu, povišite temperaturu.

[savijet] U posudu za serviranje knedli stavite u sredinu jednu šalicu, te tada između šalice i ruba posude poredajte kuhane špek knedle. Na ovaj način se knedle međusobno ne sljepe. **[savijet]**



WWW.I

Kuhinja.com