Lovacki sos sa knedlama



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za sos:

- **300 g**šargarepe
- **200 g**zeleni
- **2-3 dl**hladnog mleka
- **2-3 dl**kisele pavlake
- **1 kašike**kristal šecera
- **1**lorbera
- **1 kašicica**senfa
- **1 kašicica**soka od limuna
- **po ukusu**biber i so
- **po ukusu**majoran i bosiljak
- **2-3 kašike**ulja
- **2 češnja**belog luka

Za knedle:

- **4 kriške**hleba
- **1 celo**jaje
- **3 kašike** ulja
- **4-5 kašike**brašna
- **oko 6-7 kašike**pšenicnog griza
- **po ukusu**biber, so i majoran
- **1 dl**vode

Priprema

U slanoj vodi skuvati ocišcenu i na komade isecene šargarepe i zelen. Kada skroz omekša, izmiksati sa malo vode od kuvanja u blenderu (ili štapnim mikserom) da bude pepasto. Naliti hladno mleko. U jednoj šerpi popržiti šecer da dobije braonkastu boju. Naliti ulje, skloniti sa šporeta i naliti prethodno izmiksanu masu. Jedno mora biti hladno kako ne bi prskao. Uz stalno mešanje dodati senf, lorber i ostale zacine. Nakon toga šerpu poklopiti i ostaviti na tihoj vatri da se sastojci "sazrevaju", povremeno promešati. Pri kraju dodati limunov sok, izgnjecen beli luk i pavlaku, dobro izmešati i ostaviti 5-6 minuta na tihoj vatri. U medjuvremenu pripremiti knedle. Kriške hleba iseci na kocke i popržiti u posebnoj šerpi na ulju dok ne dobije zlatnožutu boju. Dok je vrelo naliti vodu, poklopiti i skloniti da hleb upije vodu. Nakon toga dodati griz, jaje, brašno i zacine po ukusu. Vlažnom rukom formirati okrugle knedle (velicine pinpong loptice), spustiti ih u kljucalu vodu, smanjiti vatru i ostaviti knedle dok se ne podignu. Poredjati ih na ciniju. Sos servirati sa knedlama i mesom. Meso može biti bilo koja vrsta, pripremljeno na razlicite nacine: bareno, dinstano, peceno- po želji.

Savet

Ukoliko se priprema manja koliina sosa, mogu da se iskoriste šargarepa, zelen, luk, krompir - sve, što se skuvalo u supi. Ja naješe serviram kuvanu junetinu iz supe uz sos. U nedostatku limuna može se dodati jabukovo sire.