

Knedlice sa nadevom od sitnog sira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastoјci

Za testo:

- **500** g krompira
- **200** goštrog brašna
- **1** kašicicamasti
- **1** jaje
- **malosoli**
- **malosode bikarbone**
- **50** goštrog brašna (za razvaljivanje testa)

Za nadev:

- **300** g sitnog sira Moja kravica kuhinjica
- **4** prepune kašike šecera u prahu
- **1** kesicavanilin šecera
- **3** kašike pšeničnog griza
- **100** g suvog groža ili brusnice

Za posipanje testa:

- **2** kašike šecera u prahu
- **4** kašike kakao praha (ili cokolade u prahu)

Za uvaljavanje sirovih knedlica:

- **50 g** pšenicnog griza

Za uvaljavanje kuvanih knedlica:

- **12 kašikaprezli**
- **malo ulja**

Priprema

Krompir staviti da se kuva i kuvati ga u slanoj vodi 50 minuta. Dok se krompir kuva pripremiti nadev od sira: Suvo grože ili brusnice preliti sa vrelom vodom da nabubre. Sir viljuškom dobro izmešati sa šecerom u prahu, pšenicnim grizom i vanilin šecerom. Staviti na hladno mesto da pšenicni griz nabubri i upije višak vlage iz sira. Nabubrelo suvo grože ili brusnice (a može i mešavina suvog groža i brusnica) ocediti i dobro osušiti salvetom i umešati u nadev od sira i vratiti na hladno mesto do korišćenja. Posebno u posudici pripremiti mešavinu šecera u prahu i kakao praha. Na radnu površinu staviti brašno, dodati so i sodu bikarbonu. Kuvan krompir odmah oljuštiti i propasirati na pasirki za krompir. Pasirani krompir još topao pomešati sa pripremljenim brašnom. Napraviti udubljenje u sredini i staviti mast i jaje. Rukama dobro umesiti testo da bude glatko. Radnu površinu posuti brašnom i razvaljati testo na pola prsta debljine. Testo rezati na pravougaonike 90x70mm, (ja sam dobila 24 pravougaonika). Na svaki pravougaonik prvo staviti mešavinu šecera u prahu i kakao praha i malo je razvuci po testu. Na sredinu svakog pravougaonika staviti dobru kašicu nadeva od sira. Spojiti krajeve pravougaonika i formirati knedlice. Tako formirane knedlice provaljati kroz pšenicni griz, posut po radnoj površini da prikuvanju ne izgube oblik.

U širu posudu staviti vodu da prokljuca, uliti malo ulja i stavljati knedle i kuvati ih oko 5 minuta, odnosno dok ne isplivaju na površinu. Istovremeno staviti na malo ulja prezle da se prže, da postanu blago rumene. Šupljikavom kašicom vaditi knedlice iz vode, i svaku pojedinacno provaljati kroz propržene prezle.

Savet

Za nadev sam koristila sitan sir "Imlek – Moja kravica kuhinja" koji je malo slan i dosta kremast, pa sam odluila da mu dodam pšenini griz da dobijem gušu masu. Zavisno od vrste i mekoe sitnog sira treba dodavati pšenini griz. Ako stavite previše pšeninog griza nadev e vam biti pretvrd. Ovo loše vreme inspirativno deluje na mene. Možda je neko i probao da napravi ovu vrstu knedlica. Jednostavno, dobila sam želju za slatkim sirom, ali ne u kolaima ili palainkama te mi je jednostavno došla ideja da pokušam napraviti knedlice sa nadevom od slatkog sira. Kako nigde nisam nešto slino videla "bacila" sam se u eksperimentisanje. Moram priznati da se nama jako svijuju. Možda e neko i probati, ako niko drugi ljubitelji slatkog sira sigurno hoe.