

Knedle od povrca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

sastojci

- **100 g**šargarepe
- **100 g**celera
- **100 g**krompira
- **100 g**brokolija
- **100 g**karfiola
- **1** dlulja
- **2** kriškehleba
- **1** jaje
- **3** kašikebrašna
- **po ukusu**so i biber
- **prstohvat**ruzmarina u prahu
- **po potrebi**prezle
- **po ukusu**ementaler i parmezan

Priprema

Šargarepu, celer i krompir izrendati, na krupnije. Brokoli i karfiol iseckati što sitnije. Povrce dinstati na malo ulja uz povremeno mešanje i dodavanje vode kako se ne bi zalepilo. Kada je povrce skoro gotovo, nema potrebe dodavati više vode. Voda treba u potpunosti da ispari kako smesa kasnije ne bi bila meka.

Dok se povrce dinsta, propržiti izmrvljen hleb, ali voditi racuna da ne zagori. Kada je povrce gotovo, dodati pržen hleb

Jaje umutiti sa brašnom, pa sipati u prohladenu smesu od hleba i povrca. Dodati so i biber po ukusu. Dodati prstovrat ruzmarina i kašiku parmezana.

Knedle kuvati u kipicoj i posoljenoj vodi. One se ne kuvaju dugo, kada isplivaju na površinu, gotove su.

Ulje koje je preostalo iskoristiti za prženje prezli. Kolicinu prezli odredite sami, a ukoliko želite više prezli, dodajte, po potrebi, još ulja. Kuvane knedle valjati u prezle i posuti ih rendanim ementalerom i parmezanom.

Ove knedle su pripremljene po receptu iz Narodnog Kuvara, Spasenije Pate Markovic. Originalni recept, možete videti na fotografiji.

Savet