

Knedle od svinjske džigerice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** svinjske džigerice
- **500 ml** mleka
- **2 kašike** zacin
- **1 kašica** bibera

Testo

- **2 kašike** finog griza
- **1 kašika** kukuruznog brašna
- **1 kašika** pšenicnog brašna
- **1/2 kašike** aleve paprike
- **malosoli**
- **malobibera**
- **1 celo** jaje
- **1 kašika** ulja
- **1 glavica** seckanog crvenog luka
- **maloprezle**

Priprema

Nareži na tanke listove svinjsku džigericu (ako je svetlija znaci da je mlaa), pospi zacinom, biberom i stavi u mleko da odstoji preko noci.

Sutra mleko baci, a džigericu iseckaj na kockice.

Izmešaj griz, kukuruzno brašno, pšenicno brašno, alevu papriku, so, biber, celo jaje, ulje i crveni seckani luk. U to dodaj kockice džigerice i dobro sjedini. Parvi knedle i kuvaj u ključaloj vodi.

Dobro podmaži vatrostalnu posudu sa kašikom svinjske masti (može i druga vrsta masnoce), poreaj knedle, pospi sa prezlama i zapeci oko 15 minuta.

Uz svežu zelenu salatu ili sremuš uživaj uz čašu vina i muziku Mozarta!

Savet

Ovo je moj prvi recept. Još sam nevian sa slanjem slike ali potrudim se da nauim.