

Mesne knedlice



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g mlevene govedine
- 1 kašika smese za pohovanje
- 1 žumance
- 2-3 kašike pavlake
- 1 kesica sušenih pecuraka
- 1 glavica crnog luka
- 2 kašicice maslaca
- paketić preliva za pečenje
- malo crnog luka
- muskat
- peršun
- biber
- so

Priprema

Od mlevenog mesa i smese za pohovanje, žumanceta, pavlake, malo crnog luka, začina i isecenog peršuna napraviti testo i oblikovati knedlice velicine 3 cm. Vrelom vodom (1/8 l) prelići pecurke i sačekati 5 minuta da nabubre. Oljuštiti crni luk i iseci ga na kockice. Zagrejati maslac, dodati knedlice i pržiti ih dok ne dobiju zlatnomrku boju. Izvaditi ih i staviti na zagrejanu ciniju. Kockice luka pržiti dok ne dobiju lepu žutu boju. Dodati pecurke zajedno sa tecnošću iz konzerve i preliv u prahu. Promešati, prokuvati i prelići knedlice. Servirati uz testeninu.