

Knedlice sa nadevom od sitnog sira



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g** krompira
- **200 g** oštrog brašna
- **1 kašicica** masti
- 1 jaje
- **malosoli**
- **malosode** bikarbonate
- **50 g** oštrog brašna (za razvaljivanje testa)

Za nadev:

- **300 g** sitnog sira Moja kravica kuhinjica
- **4 prepune kašike** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **3 kašike** pšeničnog griza
- **100 g** suvog grožđa ili brusnice

Za posipanje testa:

- **2 kašike** šećera u prahu
- **4 kašike** kakao praha (ili čokolade u prahu)

Za uvaljavanje sirovih knedlica:

- 50 gpšenicnog 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 šećerom u prahu, pšenicinim grizom i vanilin šećerom. 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 kašicicu nadeva od sira. Spojiti krajeve pravougaonika i formirati knedlice. Tako formirane knedlice provaljati kroz pšenicni griz, posut po radnoj površini da pri kuvanju 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 kašikom vaditi knedlice iz vode, i svaku pojedinačno provaljati kroz propržene prezle.

Savet

Za nadev sam koristila sitan sir “Imlek – Moja kravica kuhinjica” koji je malo slan i dosta kremast, pa sam odlučila 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 sviaju. Možda e neko i probati, ako niko drugi ljubitelji slatkog sira sigurno hoe.