

## *Knedle sa jagodama u plazmi i prelivom od jagoda*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **500** gocišćenog krompira
- **prstohvatsoli**
- **200** gbrašna
- (50 g oštrog i 150 g mekog)
- **3 kašike**pšeniceog griza
- **1**jaje
- **1 kašik**akisele pavlake

#### **Punjenje:**

- **11**vecih jagoda

#### **Za valjanje:**

- **5 kašik**aulja
- **9 kašik**amlevenog plazma keksa
- **1 kesic**arum šecera

#### **Preliv:**

- **200** gjagoda
- **4 kašike**šecera

## Priprema

Krompir oprati, oljuštiti, ponovo oprati, iseci na polovine i staviti u hladnu vodu sa prstohvatom soli da se kuva (koristila sam mladi, veci, crveni krompir). Dok se krompir kuva ocistiti i oprati jagode za punjenje knedli, ocediti ih i prosušiti papirnim ubrusom. Tako?e ocistiti i oprati jagode za preliv, sitno ih iseci i staviti da se kuvaju sa šecerom. Kuvati ih 10 do 15 minuta, skloniti sa šporeta i poklopiti. Kuvan krompir odmah ispasirati da nema grudvica i ostaviti da se malo prohladi. Umutiti jaje i pavlaku sobne temperature i sipati u krompir. Dodati griz, oštro brašno, promešati varjacom i uz postepeno dodavanje mekog brašna, umesiti rukom glatko testo bez grudvica. Tokom mešenja, ako je potrebno, razbijati grudvice krompira rukom (nikako ne mutiti krompir mikserom). Rukom vaditi loptice testa, po potrebi ih uvaljati u brašno i rastanjiti na dlanu, pa staviti jagode. Ruke tako?e sve vreme treba da budu posute brašnom. Jagode obaviti testom, formirati knedle i stavljati ih u posudu posutu brašnom.

Za to vreme u dublju šerpu precnika 26 cm staviti 2 l vode da prokljuca, pa u prokljucalu vodu pažljivo stavljati knedle da se kuvaju. Smanjiti malo temperaturu i kuvati knedle dok ne isplivaju na površinu. Ukoliko se slucajno desi da se knedle zalepe za dno šerpe, drvenom špatulom ih pažljivo odvojiti od dna i ostaviti da se kuvaju. Knedle su kuvane kada isplivaju na površinu. Tada iskljuciti šporet, ali ih ostaviti još par minuta na plotni. Nakon toga ih izvaditi rešetkastom kašikom. Dok se knedle kuvaju, zagrejati ulje u tiganju, skloniti sa šporeta, dodati 5 kašika mlevenog plazma keksa i rum šecer. Vratiti na šporet i promešati. Opet skloniti sa šporeta i dodati preostalu kolicinu plazma keksa i promešati. Ocene knedle uvaljati u plazmu.

Na kraju ih preлити prelivom od jagoda.

## Savet

Napomena: Obzirom da sam koristila ve?e jagode, od ove koli?ine je ispalo 11 knedli. Naravno, ukoliko su jagode manje, manje testa ?e biti potrebno da se obaviju, tako da ?e ispasti i više knedli. Tako?e, bilo mi je potrebno još oko 100 g brašna za posipanje radne površine, ruku, posude u koju sam stavljala knedle, kao i za formiranje istih.