Sos od kiselih paprika sa knedlama od hleba



Sastojci

Za sos:

- 5-6 kiselih paprika iz turšije
- brašno
- šecer
- so

Za knedle:

- 3 jajeta
- 3 kriške hleba
- brašno
- malo mleka
- malo vode

Priprema

Sos: Kisele paprike iseci na sitne kockice, može se i blenddirati, ocediti.

U meuvremenu zagrejati masnocu i na njoj ispržiti malo 1 supenu kašiku šecera i dodati brašna. U tu zaprsku staviti iseckane paprike, promešati i naliti vodom. Paziti, da se ne stavi previše vode, gustina mora biti kao za sos. Posoliti po ukusu i ako je potrebno dodati još malo šecera, da sos ne dobije divlji ukus.

Sos se služi uz bareno meso iz supe i knedlama od hleba.

Knedle od hleba: Kriške hleba iseci na sitne kockice, propržiti na zagrejanom ulju ili masti, do zlatno žute boje uz neprestano mešanje. Kada su gotove izvaditi i staviti da se ohlade.

U poseban sud staviti jaja, brašna malo, mleka i vode. Napraviti smesu, kao za obicne knedle i posoliti po ukusu. U tu masu polako umešati propržene kockice hleba i supenom kašikom vaditi knedle i ukuvavati u vec kipucu slanu vodu.

Knedle kuvati, dok ne isplivaju na površinu.

Procediti i tople poslužiti uz sos i bareno meso. Prijatno!