

Slane knedle od krompira



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pržene šampinjone:

- **50 g (1 mala glavica)** crvenog luka
- **200 g** šampinjona
- **malobibera** mlevenog
- **malosoli**
- **malomaslinovog** ulja
- **1 vez** peršunovog lišca

Za knedle od krompira:

- **300 g** krompira
- **1** žumance
- **100 ml** mleka
- **100 g** oštrog brašna
- **3 kašike** prezli
- **malosoli**
- **malosoda** bikarbone
- **2 kašike** prženih šampinjona
- **50 g** stišnjene šunke
- **50 g** punomasnog tvrdog sira

Za uvaljavanje knedli:

- **malopšenicnog** griza

Za posipanje gotovih knedli:

- malorendanog parmezana

Priprema

Crveni luk oljuštiti pa sitno naseckati. Šampinjone oprati pa usitniti. Peršun list oprati i sitno iseckati. U tiganj staviti malo maslinovog ulja. Staviti na vatru da se zagreje pa dodati iseckani luk i na laganoj vatri propržiti da postane proziran. Na luk staviti iseckane šampinjone, posoliti, pobiberiti i pržiti 15 min. uz mešanje dok sok iz šampinjona ne ispari. Pržene šampinjone posuti sa iseckanim peršunovim listom.

Krompir oprati, oljuštiti i narezati na kocke kao za pire krompir. Staviti u linac sa hladnom posoljenom vodom i kuvati cca 20 minuta (zavisno od vrste krompira). Viljuškom probati da li je skuvan. Kuvani krompir ocediti staviti u posudu, dodati žumance.

Promešati varjacom, a dodati mleko i izgnjeciti ga gnjecilicom za krompir. Dodati so, soda bikarbonu, brašno, so i prezle te varjacom izmešati da postane glatka smesa.

Stišnjenu šunku iseckati na sitne kockice Dodati na kockice narezanu stišnjenu šunku i 2 kašike proprženih šampinjona.

Sir naseckati na kockice. Kašikom vaditi smesu, dlanovima formirati kuglicu, utisnuti 1 kockicu sira i ponovo formirati kuglicu. Od ove količine namirnica dobila sam 17 kuglica.

Svaku kuglicu provaljati kroz pšenicni griz.

U šerpi zagrejati slanu vodu do vrenja i u vrelu vodu ubaciti kuglice te kuvati cca 5 minuta.

Izvaditi kuglice rupicastom kašikom i stavljati na pržene šampinjone. Posuti sa sitnim parmezanom.

Savet

Pre nekog vremena sam na internetu naišla na video recept za knedle od krompira koji me je veoma zainteresirao. Naravno kako to obično biva video recepti izgledaju savršeno, a situacija je sasvim drugačija kada požete sami da radite... ustanovite da ipak tu nešto ne štima pa pošinjite izmene. Tom receptu sam inače pristupila sa namerom da neke sastojke izmenim, a u toku izrade su se te izmene samo povećavale. Na kraju ispao je sasvim solidan ručak :)