

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 vezaperšunovog lišca**

Za knedle od krompira:

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

Za uvaljavanje knedli:

- **malopšenicnog griza**

Za posipanje gotovih knedli:

- malorendanog parmezana

Preparacija

Crveni luk oljuštitи 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, oljuštitи 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 gnjelicicom 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 kolicine namirnica dobila sam 17 kuglica.

Svaku kuglicu provajljati 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 parmezonom.

Savet

Pre nekog vremena sam na internetu naišla na video recept za knedle od krompira koji me je veoma zaintegrirao. Naravno kako to obino biva video recepti izgladaju savršeno, a situacija je sasvim drugačija kada ponete sami da radite... ustanovite da ipak tu nešto ne štima pa poinju izmene. Tom receptu sam inae pristupila sa namerom da neke sastojke izmenim, a u toku izrade su se te izmene samo poveavale. Na kraju ispaо je sasvim solidan ruak :)