

# **Šuh knedle**



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **240** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500 ml** vode
- **1 kašikammaslinovog ulja**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **130 g** goštrog brašna
- **160 g** pšeničnog griza
- **1 vecejaje**

### **Za sos:**

- **300 ml** pavlake za kuvanje
- **1 kašika** senfa
- **5 g** belog bibera u zrnu
- **2 cene** belog luka
- **1/2 kašice** soli

## **Priprema**

Ovo je jedan od onih recepata koji cete sigurno zavoljeti. Ako volite mlecno kremastu teksturu sa testom koje se topi u ustima onda je ovo pravi recept za vas. U dublju šerpu stavite vodu sa uljem, šecerom i soli. Dodajte griz i brašno pa kuvajte uz mešanje nekoliko minuta dok se skroz ne zgusne i testo pocne da se lepo odvaja od ivica šerpe. Kao kada kuvate testo za princes krofne, ovo je slicno. Ostavite da se potpuno ohladi pa umešajte jedno vece celo jaje. Testo ce da bude mekano i lepljivo da vas ne zbuni. Tako ostavite još 5 minuta da "odmori".

Nauljite ruke i pravite kuglice velicine manjeg oraha.

Stavite kuglice u kipucu vodu u koju ste dodali kašicicu soli. Kada provri voda i kada krenu kuglice da se pojavljuju na površini smanjite vatru ili malo izmaknite šerpu.

Videte da će knedle da obrazuju kao venac. Tada su potpuno gotove. Sve skupa se kuvaju oko 3 minuta. Opet zavisi od šporeta.

Izvadite u neki sud i ocedite. Ja sam koristila onu šupljikavu kašiku.

U dubljem tiganju spremite dižon sos. Sipajte pavlaku, dodajte kašiku senfa, soli i dobro promešajte. Na kraju dodajte beli luk sitno seckan. Potrebno je bukvalno samo da provri, ali pazite da mešate stalno. Isipite u sos šuh knedle i kuvajte dok sos ne krene da se zgušnjava. To je možda minut dva najviše. Na kraju dodajte beli biber u zrnu koji ste samo malo razlomili.

Ostavite 10 minuta tako u tiganju pre serviranja. Prijatno!

## Savet

Biber se jelu dodaje uvek na samom kraju jer visokom termikom obradom gubi svojstva. Beli biber ima mnogo suptilniju notu od ostalih i jedina sa pavlakom daje poseban šmek.