

# **Knedle od svinjske džigerice**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 gsvinjske džigerice**
- **500 ml mleka**
- **2 kašike zacina**
- **1 kašica cibera**

### **Testo**

- **2 kašike finog griza**
- **1 kašika kukuruznog brašna**
- **1 kašika pšeničnog brašna**
- **1/2 kašike aleve paprike**
- **malosoli**
- **malobibera**
- **1 celo jaje**
- **1 kašika ulja**
- **1 glavica seckanog crvenog luka**
- **maloprezle**

## **Priprema**

Nareži na tanke listove svinjsku džigericu (ako je svetlijaa znaci da je mlaa), pospi zacinom, biberom i stavi u mleko da odstoji preko noci.

Sutra mleko baci, a džigericu iseckaj na kockice.

Izmešaj griz, kukuruzno brašno, pšenicno brašno, alevu papriku, so, biber, celo jaje, ulje i crveni seckani luk. U to dodaj kockice džigerice i dobro sjedini. Parvi knedle i kuvaj u kljucaloj vodi.

Dobro podmaži vatrostalnu posudu sa kašikom svinjske masti (može i druga vrsta masnoće), poreaj knedle, pospi sa prezlama i zapeci oko 15 minuta.

Uz svežu zelenu salatu ili sremuš uživaj uz cašu vina i muziku Mozarta!

## **Savet**

Ovo je moj prvi recept. Još sam nevian sa slanjem slike ali potrudiu se da nauim.