

KNEDLE OD STAROG HLEBA

Sastojci:

400 g starog belog hleba bez korice
1 manja glavica luka
100 g pancete, preporučujem Kosmajsku
200 ml mleka
3 jaja
20 g putera
1 veza peršuna
malo brašna

Postupak:

1. Na puteru kratko izdinstati luk (par minuta), pa dodati pancetu iseckanu na komadice i propržiti zajedno dok slanina ne postane hrskava.
2. U manjoj činiji razmutiti jaja viljuškom ili žicom za mućenje, pa naliti mlekom i promešati. Hleb iskidati i preliti tim mlekom. Varjačom "seckati" hleb, da počne da upija tečnost ravnomerno. Dodati iseckan peršun, izdinstan luk sa pancetom, pa sve sjediniti, prvo varjačom, pa rukom umesiti. Uzimati po kašiku smese i među dlanovima oblikovati loptice, a ruke prethodno treba malo nauljiti. Nakon oblikovanja, knedlu ovlaš uvaljati u brašno i ponavljati dok ima smese. Ja sam dobila 20-ak manjih knedli.
3. U široj šerpi ugrijati do vrenja oko 2 litra vode, pa spustiti knedle. Kad voda opet provri sniziti temperaturu. Kuvati oko 15-20 minuta u tiho vrijućoj vodi, poklopljeno.

Izvor:

<http://www.proverenirecepti.com/2017/10/knedle-od-starog-hleba.html>