




Knedle od kruha s kestenom i slaninom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA
4

 BROJ NAMIRNICA
9



Sastojci

300 g kruha
4 dl mlijeka
2 jaja
20 g brašna
1 manji luk
100 g slanine
50 g kestena
sol
papar

Nutritivne vrijednosti

Tostirajte kockice dan starog kruha te ih prelijte zagrijanim mlijekom.

Na istoj tavi na laganoj vatri popecite komadiće slanine, pa dodajte nasjeckani luk i kestene koje ste prethodno skuhalili ili ispekli i ogulili.

Kad luk postane aromatičan, za otprilike 7-10 minuta ugasite vatru. Ocijedite višak mlijeka iz kruha (ako ga ima) i dodajte luk, slaninu i kestene. Umiješajte 2 jaja i po potrebi dodajte brašna.

Posolite i dobro popaprite i oblikujte u kuglice.

Stavite u kipuću posoljenu vodu, smanjite na lagano i kuhajte 10-15 minuta. Servirajte uz razne umake.

Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici

