

# Zapečene knedle punjene gljivama



NAČIN PRIPREME  
Složena priprema



VRIJEME PRIPREME  
60 - 90 min



BROJ PORCIJA  
9

## Sastojci

### Knedle:

150 g kukuruznog griza  
300 g krumpira  
2 jaja  
60 g maslaca  
300 ml mlijeka  
sol

### Nadjev:

300 g šampinjona  
100 g crvenog luka  
1 režanj češnjaka  
30 g maslaca  
sol, papar

### Izvana:

200 ml vrhnja za kuhanje  
70 g ribanog Grana Padana  
2 - 3 listića bosiljka



Za knedle, zakipite mlijeko, maslac i sol, ukuhajte griz i miješajte dok se ne počne odvajati od stijenke posude. U ohlađeni griz dodajte jedno po jedno jaje. Krumpir skuhajte i propasirajte. Sve posolite i dobro promiješajte. Sitno nasjeckajte luk, češnjak i šampinjone.

Na maslacu propirajte luk, kad uvane dodajte češnjak i šampinjone, popržite, začinite solju i paprom. Tijesto podijelite na 9 dijelova, svaki dio rukom istanjite, u sredinu tijesta stavite nadjev, oblikujte knedle. Knedle ubacite u kipuću posoljenu vodu i kuhajte dok ne isplivaju. Zamutite vrhnje za kuhanje i 40 g ribanog sira.

U posudu za pečenje poslažite knedle, prelijte mješavinom vrhnja, pospite preostalim ribanim sirom, pecite dvadesetak minuta na 180 °C. Dekorirajte listićima bosiljka i poslužite.

Dobar tek!

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

