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 propirjajte luk, kad uvene 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