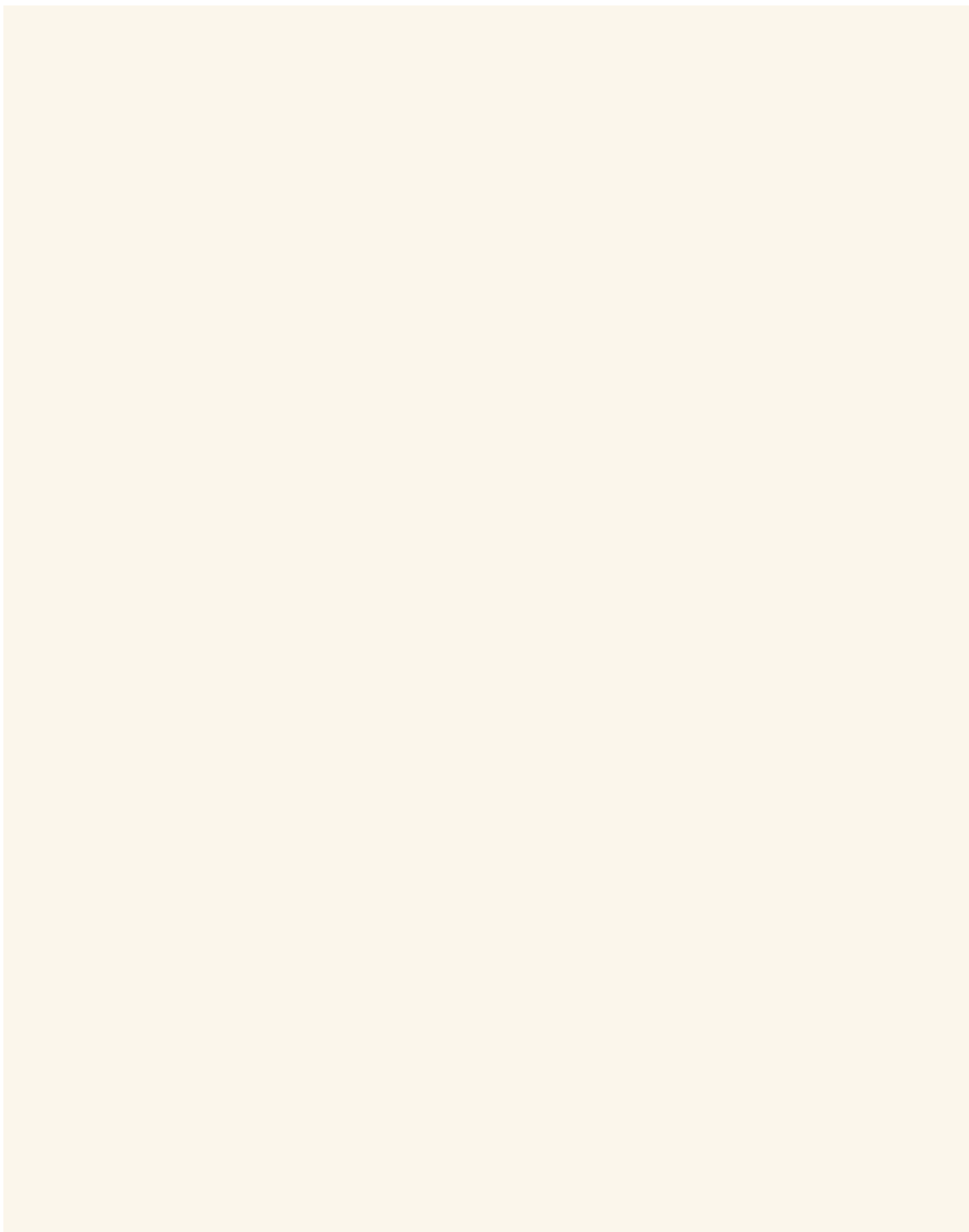


Kruh knedle u telećem saftu





Kruh knedle su idealan način za iskoristiti stari kruh, a kad ih probate, bit će vam i najdraži način za konzumiranje kruha! Sve u nastavku donosi [Slavonka](#).



U posudu u kojoj ćete kuhati saft dodajte 3 žlice ulja ili 1 žlicu svinjske masti. Na to stavite nasjeckani crveni luk te ga malo posolite. Dinstajte par minuta.

Dodajte suhe začine – lovor i papar u zrnu, a onda dodajte i teleću lopaticu narezanu na kockice.

Dodajte crvenu papriku, promiješajte pa ubacite mrkvu narezanu na kolutiće i podlijte vodom. Dovoljno je da voda prekrije sadržaj posude.





Kuhajte na jakoj vatri dok ne prokuha, a onda smanjite vatru na umjerenu i pustite da se krčka 40 minuta. Kušajte i prilagodite začine. Tri žlice tekućine iz safta pomiješajte s jednom žlicom gustina pa tu mješavinu dodajte saftu i kuhajte još 5 minuta.

Za kruh knedle, stari kruh narežite na kockice. Dodajte mu maslinovo ulje, žličicu soli i papra po želji. Promiješajte pa rasporedite po protvanu obloženom papirom za pečenje. Pecite u pećnici na 180 stupnjeva, 10-15 minuta. U drugu posudu dodajte mlijeko, jaja i brašno te prstohvat soli. Promiješajte. Morate dobiti smjesu gušću od one za palačinke. Smjesu prelijte preko poprženog kruha i pustite par minuta. Rukama umijesite smjesu dobro, a onda probajte formirati kuglicu između dlanova, ako se slučajno raspada, dodajte još žlicu brašna. Kuglice moraju biti kompaktne. Zakuhajte 1,5l vode koju se malo posolili. Kuhajte knedle u kipućoj vodi 10 minuta.

Poslužite ih uz teleći saft i uživajte!

Dobar tek!