



Кнедли от елда, къри зеле и сос с копър

🕒 70—90 Минути 🍷🍷🍷

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За кнедлите от елда

250 g	Елда
500 ml	Зеленчуков бульон, бистър
1 с.л.	Масло
4 бр.	Жълтъци
3 с.л.	Брашно от елда
2 ч.л.	♦ Морска сол
2 ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
1 ч.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани

За соса с копър

100 g	Масло
2 с.л.	Брашно, пресято
250 ml	Зеленчуков бульон, бистър
200 g	Заквасена сметана
1 с.л.	Оцет
4 с.л.	♦ Копър връхчета, фино нарязани
1 щипка	♦ Морска сол

За кърито със зеле

300 g	Бяло зеле
2 с.л.	Растително олио
3 с.л.	Вода
1 ч.л.	♦ Къри
1 щипка	♦ Морска сол

- 1 Кипнете зеленчуковия бульон. Добавете елдата и гответе няколко минути. Намалете котлона, добавете маслото, покрийте тенджерата с капак и оставете да къкри.
- 2 Разбъркайте елдата (след като се охлади) с жълтъка, погравките и брашното от елда. Загрейте фурната на 190 °C предварително.
- 3 Оформете полученото се тесто в топчета с големина на топки за голф и разпределете върху тава, покрита с хартия за печене - печете 15 минути във фурната.
- 4 За соса - разтопете маслото на тиган, добавете брашното и бъркайте докато стане гладко без бучки.
- 5 Добавете зеленчуковия бульон и позволете да се сгъсти, след това овкусете с връхчетата копър и оцета. Посолете. Разбъркайте заквасената сметана вътре преди да сервираме.
- 6 Нарежете зелето на лентички и леко запечатайте на тиган с малко олио. Разбърквайте често.
- 7 Посолете зелето, деглазирайте с вода и сотирайте.
- 8 Овкусете с микса за къри накрая и поднесете с кнедлите и соса.

