



Хрупкави щруделови кнедли с картофи и билки върху пюре от грах с джоджен

⌚ 60—75 Минути 

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За щруделовите кнедли

2 бр.	Кори за щрудел
1 бр.	Картоф, средно голям
1 с.л.	Извара (20% мазнини)
½ ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
½ ч.л.	♦ Мащерка, ронена
½ ч.л.	♦ Див лук, зелени перца
1 щипка	♦ Индийско орехче, мляно
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна
	Вода
	Растително масло

За пюре от грах и джоджен

200 g	Грах, замразен
250 ml	Пълномаслена сметана
1 с.л.	Масло
1 с.л.	♦ Джоджен, ронен
1 щипка	♦ Лют кайенски пипер, млян
	♦ Морска сол

- 1 Сгответе граха със сметаната, солта, маслото и джоджена до омекване и след това го направете на фино пюре. Накрая подправете на вкус със сол, черен пипер и лют червен пипер.

СЪВЕТ: Ако граховото пюре е прекалено гъсто, добавете малко топло мляко и разбъркайте.

- 2 Обелете картофите и ги сварете в подсолена вода докато омекнат. Оставете ги да изстинат и ги намачкайте с вилка.
- 3 Смесете намачканите картофи с изварата, билките и индийското орехче. Подправете на вкус със сол и черен пипер.
- 4 Разстелете корите за щрудел и изрежете 10-сантиметрови кръгове с формичка за сладки. Поставете една лъжица от картофената смес в центъра и намокрете краищата на тестото с вода. Презгнете и натиснете краищата един към друг, за да оформите кнедлите във формата на полумесеци.
- 5 Загрейте растителна мазнина в тиган и запържете щруделовите кнедли за две минути до хрупкавост. Отцедете върху хартиени салфетки.
- 6 Подредете готовите кнедли в чиния с топлото пюре от грах и джоджен.

