



Domaće okruglice od blitve sa smeđim maslacem

🕒 45–60 Min   

Priprema

- 1 Blitvu skuhaite te dodajte u zdjelu u koju ste prethodno stavili brašno s malo soli i jaja. Dodajte 30 g parmezana i sve pomiješajte do fine smjese. Umiješajte 50 ml vode. Tijesto dobro umijesite, a zatim ostavite da odstoji 35 minuta.
- 2 Stavite dovoljno slane vode u posudu i pustite da prokuha. Knedle oblikujte po želji (žlicom) i stavite u posudu. Čim knedle plivaju, spremne su za jelo.
- 3 U posljednjem koraku pripremite smeđi maslac. Prvo pustite da maslac pirja, jer će bjelančevine isplivati i izaći na površinu. Nastavite pirjati maslac, jer se protein na taj način snižava i postat će smeđi.
- 4 Na samom kraju jelo garnirajte smeđim maslacem i naribanim parmezanom.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 vezica	Svježe blitve (možete koristiti i špinat)
200 g	Brašna
2 kom	Jaja
50 ml	Vode
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar šareni s korijanderom, čilijem i paprikom
60 g	Parmezana
125 g	Maslaca

