



Hladne knedle od skute s kompotom od trešanja

⌚ 55—60 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Skute
80 g	Šećera u prahu
5 listova	Želatine
200 g	Kiselog vrhnja
400 g	Šlaga
1 kom	♦ Bourbon Vanilin Šećer

Za kompot od trešanja:

100 ml	Vode
2 jušne žlice	Šećera
1 jušna žlica	Kukuruznog škroba
2 prstohvata	Listića svježe mente
1 čajna žličica	♦ Majčina dušica usitnjena

- 1 Prvo želatinu namočite u malo vode. Zatim u šlag umiješajte skutu, bourbon vanilin šećer, kiselu vrhnje i šećer u prahu.
- 2 Natopljenu želatinu možete istisnuti i zagrijati u loncu dok ne postane tekućina. Čim je želatina gotova umiješajte ju s ostatkom kreme. Ostavite preko noći u hladnjaku.
- 3 Za kompot, trešnje dobro operite. Prepolovite ih i izvadite koštice. Stavite vodu i šećer u lonac. Dodajte trešnje, mente i majčine dušice. Pustite da prokuha i pirjajte na laganoj vatri oko 3 minute.
- 4 Zatim kukuruzni škrob pomiješajte s malo vode i dodajte u kompot kako bi dobili željenu konzistenciju. Skinite lonac sa štednjaka i pustite da se kompot ohladi.
- 5 Dok se kompot hladi, možete oblikovati knedle. Najlakše je pomoću dvije male žličice.
- 6 Složene knedle poslužite s kompotom od trešanja. Ukrasite s nekoliko svježih trešanja.

SAVJET: Knedlama možete dodati i pržene krušne mrvice.

