



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	Šлага
1 kom	◆ Bourbon Vanilin Šećer

Za kompot od trešanja:

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

- 1 Prvo želatinu namočite u malo vode. Zatim u šlag umiješajte skutu, bourbon vanilin Šećer, kiselo 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 pirjate na laganoj vatri oko 3 minute.
- 4 Zatim kukuruzni škrob pomiješajte s malo vode i dodajte u kompot kako bi dobili željniju konzistenciju. Skinite lonac sa štednjaka i pustite da se kompot ohladi.
- 5 Dok se kompot hlađi, možete oblikovati knedle. Najlakše je pomoću dvije male žličice.
- 6 Složene knedle poslužite s kompotom od trešanja. Ukrasite s nekoliko svježih trešnja.

SAVJET: Knedlama možete dodati i pržene krušne mrvice.

