

Najveca Kolekcija Kuharskih Receptata

© 2006 Recepti.co.ba

<http://www.recepti.co.ba>

Naziv Recepta	Kategorija Recepta	Datum dodavanja
Knedle sa ribom i spanacem	Supe i corbe	2006-05-10 08:34:47
Sastojci recepta		
400 g fileta stuke, so, 100 ml dobro rashladjene slatke pavlake, 2 jajeta, 4 kasike rashladjenog maslaca, svez mleveni beli biber, 400 g spanaca, muskat		
Nacin pripremanja recepta		
<p>Ribu ocistiti, oprati i posusiti. Sa dve kockice leda i 1/2 kasicice soli staviti u mikser i izmiksati. Zatim dodati pavlaku i masu jos jednom izmesati. Jaja razdvojiti. Zumanca i dve kasike hladnog maslaca dodati ribljem pireu i dobro izmiksati. Belanca cvrsto umutiti pa dodati ribljoj masi, zaciniti solju i biberom, oko 30 minuta ostaviti u frizideru. Spanac ocistiti, oprati i osusiti. Zagrejati posoljenu vodu, pa oko 1 minut blansirati spanac. Staviti u cediljku i ostaviti da se ohladi. Staviti da uvri posoljena voda. Iz mase sa ribom sa dve kasicice vaditi knedlice i kuvati ih u vodi oko 8 minuta, a zatim ih izvaditi i dobro ocediti. U tiganju zagrejati 2 kasike maslaca i dodati spanac, zaciniti solju, biberom i muskatom. Tada spanac servirati na tanjire i preko poredjati knedle. Ukrasiti cvetovima mirodjije.</p>		

Ovaj PDF file je automatski generisan iz baze podataka o receptima!