

# Karipske knedle

## Za 8 osoba

1 kg krompira  
2 jaja  
500 g brašna  
500 mlevenog junećeg mesa  
50 g margarina  
2 kašike kukuruznog skroba  
2 kašike ulja  
4 kašike sofrita  
4 kašike paradajz soka  
1 kašičica origana ili bosiljka  
1 kašičica soli  
ulje za prženje

## Sofrito

2 parike  
1 papričica ljuta  
2 glavice crnog luka  
1 paradajz  
1 glavica belog luka  
 $\frac{1}{2}$  kašičica soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičica bibera  
veza peršuna

## Način pripreme

1. Propasirati krompir, dodati jaja, margarin, brašno i skrob. Ostaviti da se ohladi.
2. U tiganju na ulju pržiti mleveno meso dok ne izgubi ružičastu boju, varjačom usitniti meso.
3. Sofrito: paprike, papričicu, luk, paradajz, beli luk, peršun i začine staviti u blender ili štapnim mikserom iseckati. Staviti u frižider do serviranja.
4. U tiganj sa mesom dodati 4 kašike sofrita, paradajz sok, origano i so. Dobro promešati i dinstati na tihoj vatri 20 minuta. Skloniti sa vatre i pustiti da se ohladi.
5. Uzeti parče testa veličine većeg oraha i raširiti ga po površini dlana. Staviti fil od mesa u sredinu i napraviti knedlu.
6. Lagano uvaljati knedlu u ostatak skroba, ponoviti ceo proces dok se materijal ne utroši. Pržiti u dubokom ulju 2 minuta ili dok ne dobije zlatnožutu boju. Knedle ocediti na papirnom ubrusu od viška ulja.

7. Servirati ih na tanjir i preliti sa ostatkom soffrita.