

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 sofrita.