

Nakaľde – Knedle od slavskog kolača

Testo

150 g slavskog kolača
100 g parmezana
100 g masne slanine
2 jaja
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera
1 kašičica divljeg origana

Za kuvanje

1 $\frac{1}{2}$ l vode
1 kocka za supu

Preliv

3 kašike ulja
3 dl crnog vina
50 g višanja
100 g pršute
100 g slanine

Način pripreme

1. Od slavskog kolača napraviti krupne prezle i pomešati sa rendanim parmezanom. Dodati slaninu usitnjenu u pastu, jaja, biber i divlji origano i dobro umesiti.
2. Napraviti od mase knedle veličine palca.
3. Kuvati ih 10 minuta u ključaloj supi i ostaviti sa strane da se malo ohlade. Ohlađene iseći na kolutove debljine 1 cm.
4. Slaninu i pršut propržiti na malo ulja, a zatim dodati vino i višnje. Dinstati nekoliko minuta.
5. Preliti knedle i služiti toplo.
6. **Ledeno crno grožđe:** Rastopiti med, umočiti grozd u med, zatim u šećer.