



## Хлебни кнедли с гъби на пара



4 порции

### СЪСТАВКИ

За кнедлите:  
5 стари **хлебчета** (добре е, ако са различни видове)  
1 средно голям лук  
1 връзка обикновен магданоз  
30 г **масло**  
200 мл **мляко**  
3 **яйца**  
1,5 ч. л. сол  
Смлян пипер  
Прясно смляно индийско орехче  
**Галета**

За рагуто:  
800 г гъби, напр. пачи крак или диви гъби  
2 глави лук шалот  
1 скилидка чесън  
100 г нарязан на кубчета бекон  
2 с.л. **масло**  
250 мл бульон от диви гъби  
Морска сол  
**Брашно**  
Смлян пипер  
Прясна мащерка  
100 г **сметана**  
100 г **френска заквасена сметана (крем фреш)**

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ  
С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете сухите рулца на хапки и ги сложете в голяма купа. Нарежете лука на кубчета много ситно. Измийте магданоза, подсушете и го нарежете на ситно.

Загрейте 1 с.л. от маслото в тиган. Задушете лука в тигана за около пет минути. Добавете две супени лъжици магданоз и мляко. Отстранете тигана от котлона. Изсипете млякото с лука върху рулцата. Оставете да се накиснат за пет минути. Добавете яйцата. Омесете сместа, докато се получи еластично тесто.

Оформете тестото на руло с диаметър около 7 см; поставете го в центъра на кърпата и го навийте плътно. Завържете краищата с канап за печене.

Поставете рулото с кнедли върху намазнена тава и гответе в уред за пара на 100°C за около 30 минути. Кнедлите са готови, когато тестото е стегнато. Съвет: Можете също така да пригответе кнедлите на пара, над тенджерата с вода, с помощта на приспособление за готвене на пара.

Измийте гъбите. Нарежете шалота и чесъна. Загрейте една супена лъжица масло в тиган. Запържете беконата до хрупкавост и го извадете от тигана. Запържете шалота и гъбите в мазнината за пържене. Овкусете със сол, мащерка и пипер. Добавете малко брашно и деглазирайте с бульона и сметаната; съгъства се при разбъркване. Добавете бекон и crème fraîche; подправете отново на вкус. Поддържайте топло.

Загрейте останалото масло в тиган. Нарежете кнедлите на филийки с дебелина на палеца и ги запържете от двете страни за две минути. Сервирайте кнедлите в чинии с гъбеното рагу и поръсете с останалия магданоз.