



1+1 kiskanál só, 1 tojás, 1-2 evőkanál olaj
a knédli formálásához:
kb. 4 evőkanál rétesliszt

Hozzávalók:

1 kg sertésoldalas, só, őrölt fekete bors, 35 dkg sárgarépa, 25 dkg petrezselyemgyökér, 1 vöröshagyma, 4 evőkanál olaj (lehet zsír is), 3 evőkanál kristálycukor, 2-3 babérlevél, 1,5-2 evőkanál mustár, 2 dl zamatos fehérbor, 2 dl zsíros főzőtejszín, 3-4 evőkanál tejföl, 1 púpozott evőkanál finomliszt, kb. 2 evőkanál citromlé,

a knédlihez:

30 dkg rétesliszt, 2-2,5 dkg élesztő, 1 kiskanál kristálycukor, 2,5 dl langyos víz,

1. A sertésoldalast a csontok mentén 5 egyforma részre vágjuk, megsózzuk, megborsozzuk. A zöldségeket megtisztítjuk és délkarikákra vágjuk. A húst egy lábásban a megforrósított olajon körös-körül megpirítjuk, lecsöpögtetve félretesszük.
2. Visszamaradó zsírjában a cukrot karamellizáljuk, azután az előkészített zöldséget is hozzáadjuk. Rövid ideig együtt pirítjuk, 7 deci vízzel fölöntjük, a babérlevelet beleszórjuk, megborsozzuk, 1 kiskanál sóval és 1 evőkanál mustárral ízesítjük. Az elősütött húst belerakjuk, és lefödve, kis lángon 1 órán át pároljuk.
3. A knédlihez a réteslisztet tálba szórjuk, a közepét kimélyítjük. Az élesztőt belemorzsoljuk, a kristálycukrot rászórjuk, kb. a fele langyos vizet ráöntjük és meleg helyen kb. 15 perc alatt hagyjuk, hogy az élesztő fölfuthasson. Ezután a tojással, a sóval, a többi vízzel lágy tésztát dagasztunk belőle, közben ha kell, adunk még hozzá egy kevés vizet. Olajjal vékonyan lekenjük, lefedjük, meleg helyen 50 percen át kelesztjük.
4. Az oldalas levét az 1 óra elteltével a borral ízesítjük, lefedjük, a húst további fél óra alatt vajpuhára pároljuk.
5. A megkelt knédlitésztát erősebben lisztezett gyúrolapra borítjuk, finoman átgyúrjuk, majd kettéosztjuk, és egyenként kb. 3 ujjnyi vastag rúddá sodorjuk. letakarva meleg helyen 35-40 percen át kelesztjük, ezalatt befejezzük a vadast.
6. A puha oldalast a levéből kiemeljük. Visszamaradó zöldséges levét merülőmixerrel pürésítjük. A tejszínt a tejföllel és liszttel simára keverjük, a citromlével ízesítjük, a zöldségpüréhez öntjük, kevergetve fölforraljuk. Ezután átpasszírozzuk, újra tűzre tesszük, és

ha kell, utánaízesítjük.

7. Egy tepsiben enyhén sózott vizet forralunk, a két tésztatudat belerakjuk, alufóliával letakarjuk, 15-16 percen át főzzük, közben párszor megforgatjuk. Amikor kész, lecsöpögtetjük, hústúvel megszurkáljuk, olajjal vagy zsírral vékonyan lekenjük. Jó ujjnyi vastag szeletekre vágjuk és hármasával tányérra rakjuk. A puha oldalast a vadas mártásban megforrósítjuk, a knédli mellé rakjuk, és a mártással meglocsoljuk. Citromkarikával, petrezselyemmel és tejföllel díszíthetjük.

5 főre

Elkészítési idő: 2 óra 10 perc

Egy adag (körettel): 863 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.