

Knedle sa kukuruznim brašnom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **40** mlulja
- **1** jaje (vece)
- **7 malih kašicica** kukuruznog brašna
- **1/3 kašice** praška za pecivo

Priprema

Ovo je jako dobar recept za mlade domacice, da naprave knedle za supu, bez staha da li ce im uspeti. Uspeh je siguran.

Ulje i jaje staviti u neku dublju, užu posudu i viljuškom mutiti da masa postane penasta. Dodati kukuruzno brašno i pecivo, i viljuškom sjediniti. Ostaviti da odstoji pet minuta.

U zacinjenu supu (koju svako sprema na svoj nacin) uroniti malu kašicicu i zahvatiti testo, pa spustiti u supu, koja vri (ali ne na jakoj temperaturi). Tako raditi sve dok ima materijala za knedle.

Poklopiti i kuvati, da supa blago vri, tri minuta, okrenuti svaku knedlu i kuvati još tri minuta. Knedle, kada budu gotove, pašce na dno posude. Tada iskljuciti šporet i neka supa bude na ringli (poklopljena), još 10-ak minuta.

Probajte, da budem iskrena, ovo je i za mene novi nacin spremanja knedli. Meni se jako dopao, cekam da cujem vaše mišljenje.

Savet