Moje knedle

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 kašike**belog brašna
- **1**jaje
- **1 kašicica**soli

Priprema

U posudu razbitii jaje, so, zatim jednu kašiku brašna pa to viljuškom umutiti, dodati ostatak brašna i viljuškom lepo umutiti. (treba biti kremasto, lepljiva smesa)

Zatim ugrejati supu da provri, smanjiti vatru i malom kašicicom u vrelu supu spuštati smesu.

Kašicicom uzeti smesu, zatim sve zajedno potpiti u vrelu supi 10 sekundi, i izvaditi kašicicu sa koje ce skliznuti knedla u supu. Sve isto ponavljati do kraja. I onda kuvati na tihoj vatri 10 minuta.

Savet

Ovo su prve knedle koje su mi uspele. Soli staviti po želji više ili manje, u zavisnosti koliko slane želite da budu. Prijatno.