Knedle od belog sira



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g sira
- 3 jajeta
- 250 g brašna
- 3 kašike griza
- 1 kašika kisele pavlake
- 50 g margarina
- 300 g prezli
- margarin (za prženje)
- so

Priprema

Sir, margarin i žumanca umutiti mikserom, pa dodati brašno, griz, kiselu pavlaku, so i na kraju, cvrsto ulupani sneg od belanaca. Sve dobro zamesiti.

Knedle odvajati kašikom i kuvati u kipucoj slanoj vodi.

Kuvane knedle uvijati u pržene prezle.