eške knedle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**mekog brašna T-500
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**instant suvog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 prstohvat**kristal šecera
- **2 dl**mleka
- **1**jaje

Priprema

Priprema testa: Zagrejati 2 dl mleka. Brašno sa praškom za pecivo prosejati u dublju posudu za mešanje, dodati so i šecer. U sredini napraviti udubljenje i staviti suvi kvasac i toplo mleko i pustiti 10-ak minuta da kvasac nadoe. Na kraju dodati 1 jaje. Rukama na podlozi za mešanje dobro umesiti testo. Testo je malo tvre, kao za rezance. Testo staviti na toplo mesto da se diže 1 sat, pokriveno. Testo podeliti na 6 jednakih delova i formirati knedlice. Knedlice staviti na pobrašnjanu podlogu pokriti i pustiti da se odmaraju 15 minuta. Zatim knedlice staviti na krpu. Izmeu svake knedlice listice margarina (može, a ne mora). Prebaciti na mrežu za pomfri.

Staviti na paru 15-20 minuta. Knedlice i mreža ne smeju dodirivati vodu.

Gotove knedlice se mogu servirati u celo.

Kada se malo prohlade mogu se rezati i rezane servirati uz soseve i meso.

Savet

eške knedle su izuzetan prilog uz razne soseve.