

Domace knedle za supu



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za knedle:

- 1 jaje
- 1 kašicicapraška za pecivo
- po potrebigriza

Priprema

Supu pripremiti prema vašem receptu. Knedle: u manju posudu viljuškom lepo izlupati jaje. Dodati griz i kašicicu peciva, pa sjediniti viljuškom. Griz dodavati po malo da se dobije gušca smesa koja se lepo odvaja od posude i viljuške.

Malom kašicicom uzimati smesu i stavljati u supu koja lagano vrije. Pustiti da sa knedlama vrije još minut-dva da knedle omekšaju, da se skuvaju.

Savet

Knedle uvek pripremam na ovaj na?in jer su uvek ukusne i mekane,nikad ne budu tvrde i gletave. Tope se u ustima. Smesu za knedle odma koristiti nemojte ?ekati da stoji.