okoladne knedle



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**vode
- **200 ml**mleka
- **prstohvat**soli
- **2 kašike**ulja
- **200 g**pšenicnog griza
- **2**jajeta
- **1 kašicica**vanilin šecera

Za punjenje:

- **15-20**pralina

Za valjanje:

- **100 g**mlevenog keksa
- **1 kašicica**cimeta (po želji)

Za preliv:

- **80 gMenaž cokolade**
- **2 kašike**ulja

Priprema

Vodu i mleko pomešati, staviti da se kuvaju i dodati so. Kada provri, dodati ulje, smanjiti temperaturu ringle i postepeno dodavati griz uz neprekidno mešanje (mešati brzo, jer se smesa lako i brzo zgušnjava). Skloniti sa vatre i prohladiti.

Nakon što se smesa ohladila, dodati jaja i vanilin šecer.

Pobrašnjenim rukama od smese kidati loptice, rastanjiti ih na dlanu na oko centimetar debljine. U sredinu staviti praline.

Oblikovati loptice i spuštati ih u vodu koja vri. Kuvati oko 10-15 minuta (kada su gotove, knedle isplivaju na površinu). Ukoliko se desi da se neka knedla zalepi za dno šerpe, pažljivo je odvojiti varjacom.

Vaditi ih rešetkastom kašikom i odmah, dok su vruce, uvaljati u mleveni keks pomešan sa cimetom.

Menaž cokoladu otopiti sa uljem na slaboj vatri, pa svaku knedlu preliti otopljenom cokoladnom glazurom.

Savet