

## ***Knedle sa višnjama (2)***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za knedle:**

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

#### **Za vocno punjenje:**

- **200-250 g** višanja (iz kompotu)
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

#### **Za valjanje:**

- **100 g** mlevenog keksa
- **1 kašičica** cimeta

### **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 šećer.

Pobrašnjanim rukama od smese kidati loptice, rastanjiti ih na dlanu na oko centimetar debljine. U sredinu staviti višnje pomešane sa šećerom i vanilin šećerom.

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 varjačom.

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

## **Savet**