

Knedle sa džemom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **250 g** griza
- **150 g** prezli
- **1** jaje
- **5 kašika** cokolade
- **1 kesica** prašak za pecivo
- **po želji** cimeta
- **po želji** vanilin šecera
- **5 kašika** džema po izboru
- **250 g** brašna

Priprema

Skuvajte mleko sa grizom i ohladite. Masa je gusta. Na malo ulja propržite prezle i ostavite da se ohlade. Kad se griz ohladi dodati jaje, prašak za pecivo, brašno i rendanu cokoladu. Umesute glatko testo i od testa napravite valjak. Valjak preseći na jednake komade i svaki rastanjiti oklagijom i naneti po kašiku džema. Napraviti knedlu. Knedle stavite da se kuvaju u blago posoljenoj, provreloj vodi. Knedle su gotove kad isplivaju na površinu. Kuvati ih još 3-4 minuta.

Knedle vaditi rešetkastom kašikom i stavljati ih na prezle. Protresti malo posudu da bi se knedle uvaljale sa svih strana. Staviti na tanjir za posluživanje i posuti po želji cimetom i vanilin šecerom.

Od ove smese izađe oko 20 knedli. Uživajte u divnom ukusu. Prijatno!

Savet