

# **Domace griz knedle**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1jaje**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kašicicaulja**
- **5 kašikagriza**

## **Priprema**

Za knedle: Odvojiti žumance od belanceta. Belance umutiti viljuškom u cvrst šam, potom dodati žumance i sve izmešati, posoliti, dodati ulje, izmešati viljuškom. Potom, dodavati kašiku po kašiku griza, sve sjediniti i ostaviti da odstoji 10 minuta. Supu skuvati po svom receptu. Kašicicu umociti u vrijucu supu, uzimati knedle i spuštati u supu. Kuvati oko 15 minuta (po potrebi i manje ukoliko knedle budu skuvane. Voditi racuna da ne budu tvrde, a ni da se ne raskuvaju). Služiti toplo.

## **Savet**