

Domace griz knedle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 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 vrijuću 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