

Knedle sa grzom i kakaom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **130 g** instant griza

Za valjanje i posipanje:

- **1 kašika** kakaa
- **1 kašika** šećera

Za punjenje:

- **malogustog** pekmeza

Za prženje:

- **maloulja**

Priprema

Ovo su najjednostavnije knedle, za početnike u kuhanju, ali ukusne. Radila sam ih i uvaljanje u prezle. :) ali to cu postaviti sledeci recept. :) Ove sa kakaom su ipak za one ko se voli malo da eksperimentiše. :) U šerpu sipati mleko, šećer i griz (gledajte da kupite griz koji se kratko kuva), sve promešati i staviti na šporet, mešati stalno dok se ne zgusne na laganoj vatri. Ohladiti toliko da možete držati u rukama. Vlažnim rukama uzeti smesu,

oblikovati lopticu, staviti na dlan rastanjiti, staviti pekmez na sredinu,(kod mene je pekmez sa malinama) ponovo formirati lopticu. Ako vam slučajno pukne ili viri pekmez, slobodno dodajte malo griza i "zalepite" neće se videti .:) Uvaljajte ih u smesu kaka i šećera. U tavu stavite malo ulja, kad se ugrije, jednu po jednu valjajte po vrućem ulju oko 15 sekundi, stavite na papirnatu salvetu. Servirajte, pospite sa ostatkom šećera i kaka

Uvaljajte ih u smesu šećera i kaka.

Petnaestak sekundi ih okrecite na vrelom ulju.

Servirajte, pospite ostatkom kaka i šećera. :) Ove knedle su dobre i tople i hladne, a i drugi dan. :)

Savet