

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 kašikakakaa**
- **1 kašika šecera**

Za punjenje:

- **malogustog pekmeza**

Za prženje:

- **maloulja**

Priprema

Ovo su najjednostavnije knedle, za pocetnike 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, šefer 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 slucajno pukne ili viri pekmez, slobodno dodajte malo griza i "zalepite" nece se videti .:) Uvaljajte ih u smesu kakaa i šecera. U tavu stavite malo ulja, kad se ugreje, jednu po jednu valjajte po vrucem ulju oko 15 sekundi, stavite na papirnatu salvetu. Servirajte, pospite sa ostatkom šecera i kakaa

Uvaljajte ih u smesu šecera i kakaa.

Petnaestak sekundi ih okrecite na vrelom ulju.

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

Savet