

Knedle sa grizom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za punjenje:

- **11 kašičica** gustog pekmeza

Za valjanje:

- **100 g** prezli
- **maloulja**

Ostalo:

- **malo** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

U šerpu sipati mleko, šecer 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 od

šljiva) ponovo formirati lopticu. Ako vam slučajno pukne ili viri pekmez, slobodno dodajte malo griza i "zalepite" neće se videti. :) Na teflon tavu sipajte malo ulja, prezle, lagano prepržite i dok je još na špretu stavite knedle i pomicite tiganj gore dolje, ako baš nisu obložene sve prezlama, prevrnite ih viljuškom. Servirajte. U prezle koje su ostale, dodajte malo šecera i vanilin šećer, promešajte i pospite po knedlama.

Staviti knedle i pomicati tiganje gore-dole.

Skuvajte supu servirajte knedle i uživajte u brzinskom i finom rucku. :) Knedle su dobre i tople i hladne.

Savet