

Griz knedle za supu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za knedle:

- 1jaje
- 4 kašikepšenicnog griza
- 1 kašicicapraška za pecivo

Priprema

Supu pripremiti po svom receptu. Za knedle: Viljuškom umutiti belance da bude penasto. Lagano umešati griz, zatim dodati žumance, prašak za pecivo i lagano izmešati viljuškom kako bi se svi sastojci sjedinili. Kašicom, prethodno ugrejanoj u vrijucoj supi, uzimati smesu i spuštati u vrijuću supu. Kuvati na umerenoj vatri oko desetak minuta. Voditi racuna da se knedle ne prekuvaju.

Savet

Nije potrebno dodatno soliti knedle, pošto e upiti so iz supe. Mekane su i veoma ukusne. Prijatno!