

Knedle od starog hleba



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** starog hleba
- **60 g** masti
- 2 jaja
- 2 dl mleka
- 2 **kašike** iseckanog peršunovog lista
- **malosoli**
- **80 g** glatkog brašna T-500
- 3 **kašike** prezla
- **maloprezla** za formiranje knedli
- **malozagrejanog** ulja za prelivanje gotovih knedli

Priprema

Hleb iseci na kriške pa na kockice.

Peršun list sitno iseckati. Pola kolicine masti staviti u tiganj da se zagreje. Na zagrejanu mast staviti pola kolicine kockica hleba i uz mešanje na jacoj vatri ispržiti.

Isto napraviti sa drugom polovinom kockica hleba. U dubljoj posudi mutilicom od blendera ili mikserom umutiti jaja, dodati mleko i malo soli. Ispržene kockice hleba i iseckan peršunov list staviti u umucena jaja sa mlekom i dobro promešati.

Pustiti 10-ak minuta da hleb upije tekucinu. Nakon isteka 10 minuta dodati brašno i 3 kašike prezla i dobro

promešati.

U šerpu stavititi vode skoro do vrha, malo posoliti i staviti malo ulja. Šerpu sa vodom staviti na jaku vatru da prokljuca. Dok se voda greje formirati knedlice. Na dlanove staviti malo prezla i dobru kašiku smese.

Dlanovima formirati knedlu.

Od ove kolicine dobije se 9 do 10 knedli.

Knedle spuštati rupicastom kašikom u vrelu vodu.

Kuvati na jakoj vatri do 10 minuta, odnosno dok ne isplivaju na površinu. Kuvane knedle vaditi rupicastom kašikom u posudu. U malom tiganju zagrejati malo ulja i preliti preko knedli.

Savet

Ostalo vam je hleba od prethodnog dana? Evo jedan nain da iskoristite stari hleb i napravite odlian prilog uz sos. U smesu za knedle mogu se dodati i kockice ispržene dimljene slanine.