

Nemacke hlebne knedle



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1hleb
- 3jajeta
- 3 dlmleka
- 200 gbrašna
- 2 kašicicesoli
- 3 veze (ili 3 kašike sušenog)peršuna

Priprema

Hleb iseci na kockice.

Mleko, brašno, jaja, so, peršun sjediniti posebno.

Zatim spojiti sa hlebom i rukama dobro izgnjeciti.

Ostaviti sat vremena da odstoji.

Kada je odstovalo praviti loptice. Od ove mere trebalo bi da dobijete 12 loptica.

U kipucu vodu ubaciti loptice zatim smanjiti, ali da polako vri. Kuvati 25 minuta.

Ocediti i iseci na krugove željene debljine.

Prijatno!

Savet

Služiti kao prilog uz meso, sosove, gulaš... Ako Vam ostane starog hleba eto naina da ga iskoristite. A što je najbolje knedle su meke i ukusne i kada odstoje.