

## Kriz knedle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 1jaje
- 3 kašikegriza
- 2-3 kašikeulja ili masti
- 1 kašicizacina
- 1 kašicizacina u smesu za knedle

## Priprema

Jaja umutiti viljuškom. Dodati ulje ili mast, dodati griz, ali ne prepune kašike jer se na kraju uvek dodaju još dve kašike i dodati kašicicu zacina. Smesu najbolje malo ostaviti da odstoji dok se greje voda. U vodu staviti jednu kašicicu zacina.

U "supicu" koja ključa polako vaditi kašikom knedle i spustati u vodu. Kada se stave sve knedle, ostaviti ih da se malko krckaju (par minuta). Skloniti sa vatre, poklopiti i ostaviti da odstoje 10-ak minuta.

## Savet

Najbolje je smesu za knedle ostaviti da odstoji. tj dok voda (supica) ne provri. Jer tako se knedle nee raspasti.