

brze knedle bez krumpira



s grisom & s jabukama

Knedle, okruglice ili gomboce puno naziva ali okus svima znan. Kako ih ti zoveš? Ove su za promjenu od jabuka. Jabuke su super voće i sa njima stvarno možeš svašta. Recept je isto tako jako jeftin i pristupačan. A ovo griz tijesto je savršeno, mogla bih ih jesti I prazne ☺

Piši mi u komentar kako ti se sviđa recept?

Sastojci

1 čaša griza

1 i pol čaša brašna

3 žlice ulja ili 15g maslaca

pola litre vode

prstohvat soli

1 jaje

Pomijesaj brašno i gris pa zakuhaj vodu sa uljem i soli. Kada voda zakipi smanji vatru i umijesaj gris sa brašnom. Kuhaj dok se ne napravi lopta. Ohladi i unutra dodaj jedno jaje, malo zamijesi.

2 jabuke narezi na kockice dodaj 2 zlice secera i cimet.

Tijesto podijeliti na 10 jednakih dijelova. Oblikuj rukama okruglice uz pomoć vode, rastanji ih pa unutra stavi jabuke. Oblikuj i kuhaj 10 minuta u ključaloj posoljenoj vodi. Vruće knedle prevrtni po tavi u koju si pripremila smjesu od prezli. Za smjesu prezli ti treba.

4 žlice ulja ili zamijeni maslacem

6 žlica prezli

3 žlice šećera

Pripazi da smjesa bude kao pijesak znaci manje ulja. Ukus je bolji.

#knedle#knedlesajabukom#jabuka#griz#okruglice#gomboce