

Germknedle



Tijesto

400g brašna

2dcl mlijeka +/-

1 jaje

1 suhi kvasac

4 žlica šećera

1 vanilin šećera

Limun korica

Prstohvat soli

Nadjev pekmez il cokolada

Priprema

Suhe sastojke promijesati, dodati jaje. U mlijeko rastopiti maslac u ga pola sata. Nakon dizanja ja tijesto oblikujem u loptice koje poslije rastanjim i punim. Oblikovati knedle i ostaviti ih da se dižu 15-20 minuta. Kuhati na pari 10 minuta i kuhane umakom, imam recept za umak od vanilije na stranici. ma da sam ove radila sa umakom "kompot od jabuka"

Posuti makom i uživati