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 uzivati