

knedle sa kupinama

ovo je kod nas omiljeno jelo, iliti poslastica

1 Staviti vodu da se kuva, dodati ulje; kada provri, isključiti i dodati prasak za pecivo, griz i brasno, pa pazljivo izmesati, da se sve sjedini.

2

3

4 Kada se ohladi, dodati jaja, opet dobro izmesati, pa formirati kuglice; u svaku staviti po jednu kupinu(stavljati zamrznute kupine).

5

6

7 U medjuvremenu, staviti u vecu serpu vodu, posoliti i kada provri, pazljivo stavljati knedle. Kuvati ih oko 10 min., kada se podignu na površinu, a zatim ih uvaljati u prezle, koje smo u medjuvremenu proprzili. Knedle posuti sa malo secera i pavlake, ko zeli, prijatno

Sastojci:

voda 1 litar
ulje 5 kasika
prasad za pecivo 1 kesica
griz 2 solje
brasno 1 solja
jajeta 2
kupine 250 gr
prezle 100 gr
secer po potrebi

Napomena:

brzo se prave i ukusne su