

# Germ knedle s džemom od šljiva

NAČIN PRIPREME  
Složena priprema

VRIJEME PRIPREME  
< 60 min

BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

250 g glatkog brašna  
250 g oštrog brašna  
20 g svježeg kvasca  
2 jaja  
50 g šećera  
100 g maslaca  
50 – 100 ml mlijeka  
1 prstohvat soli  
200 g džema od šljiva  
50 g maka  
2 – 3 listića svježe mente



U malo mlakog mlijeka namrvite svježi kvasac, dodajte malo šećera i brašna pa ostavite desetak minuta na toploim.

Pomiješajte oba brašna, dodajte dignuti kvasac, mjesite tijesto dodajući rastopljeni maslac, jaja, sol i mlijeka po potrebi da dobijete podatno tijesto. Ostavite da se tijesto pokriveno diže 45 minuta, oblikujte u debelu kobasicu, nožem narežite na dijelove jednake veličine od kojih ćete oblikovati knedle (8 kom).

Rukom na pobrašnjenoj dasci raširite svaki komad tijesta, stavite u sredinu žlicu džema od šljiva, prstima zatvorite tijesto, oblikujte knedlu i odložite na dasku tako da je mjesto spoja dolje. Ostavite da se knedle dižu na toploim oko pola sata.

Knedle kuhatje poklopljene u kipućoj, posoljenoj vodi 5 – 6 minuta. Tople knedle prelijite s malo maslaca, pospite mješavinom mljevenog maka i šećera, dekorirajte listićima mente i poslužite.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

