

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

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



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

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

Rukom na pobrašnjenjnoj 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 toplom oko pola sata.

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