

## KRUHOVI KNEDLI

VČASIH KUPIMO PREVEČ KRUHA. ZLASTI BEL KRUH ALI MEŠAN KRUH RADA OSPANETA. ČE JE ŠE SVEŽ, GA ZAMRZNEMO IN PORABIMO DRUGIČ. ČE JE ŽE STAR IN SE GA VSI OTEPAMO, GA POSUŠIMO IN ZMELJEMO ZA DROBTINE. LAHKO PA GA PORABIMO TUDI ZA KROHOVE KNEDLE (CMOKE).

### ZA 4 OSEBE POTREBUJEMO:

POL ŠTRUCE STAREGA KRUHA (NE SME ŠE BITI POVSEM TRD)

3 MANJŠA JAJCA

5 ŽLIC MOKE

1 MALA ČEBULA

ŠOPEK PETERŠILJA

2 DCL MLEKA

ŠČEPEC SOLI



### POSTOPEK PRIPRAVE:

1. KRUH NAREŽEMO NA MALE KOCKE.

2. NAMOČIMO GA Z MLEKOM IN PUSTIMO KAKŠNO URO, DA SE KRUH NAPIJE.



3. KRUHU Z MLEKOM DODAMO JAJCA, NA OLJU OPRAŽENO ČEBULO, DROBNO SESEKLJAN PETERŠILJ, MOKO IN ŠČEPEC SOLI. VSE SKUPAJ PREMEŠAMO, DA NASTANE MASA. ČE JE PREMOKRA, DODAMO MOKO, ČE PRESUHA, DODAMO MLEKO. RAVNO PRAVŠNJA JE TAKŠNA, DA LAHKO IZ NJE IZOBLIKUJEMO KROGLICE.



4. IZ MASE V POMOKANI DLANI  
OBLIKUJEMO ENAKO VELIKE  
KROGLICE.



5. KNEDLE SKUHAMO V  
OSOLJENEM KROPU.  
KUHAMO JIH  
PRIBLIŽNO 10 MINUT  
NA SREDNJI  
TEMPERATURI.



6. KNEDLI SO KUHANI, KO JE KUHANA  
SREDICA. TO VIDIMO TAKO, DA EN  
KNEDEL PREREŽEMO. V SREDINI NE  
SME BITI VEČ SUROV.



7. KUHANE KNEDLE  
PREREŽEMO NA  
POLOVICE ALI ČETRTINE.  
PONUDIMO JIH KOT  
PRILOGO ZELENJAVNI  
JUHI, ZREZKOM Z OMAKO  
ALI SAMO S SOLATO,  
ZABELIMO JIH LAHKO Z  
GRUMPI (OCVIRKI).



DOBER TEK!

NEŽA, 1. A