

## **Knedle sa eurokremom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Za knedle:**

- **750 g** krompira
- **1** žumance
- **3** kašikeulja
- **7** kašikagriza
- **21** kašikabrašna
- **1** prstohvatsoli

#### **Ostalo:**

- eurokrem
- maslac
- prezla
- šefer

### **Priprema**

Krompir skuvati i zgnjeciti kad se prohladi dodati žumance, so, ulje, griz i brašno zamesiti testo. Otkinuti parce rastanjiti staviti po kašicu eurokreme oblikovati knedlu i kuvati u kipucuoj vodi. Na maslacu popržiti prezlu umešati šefer i uvaljati knedle.

### **Savet**