Napuljske knedle

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g**kuvanog krompira
- **250 ml**vode
- **100 g**maslaca
- **120 g**brašna
- **2**jajeta
- **malo**soli
- **malo**bibera
- **malo**muškatnog orašcica

Pohovanje:

- **4**jajeta
- **100 g**brašna
- **100 g**prezli

Fil:

- **100 g**kackavalja
- **150 g**šunke

Priprema

Zagrejati vodu i maslac, kad se istopi dodati brašno i mešati dok se testo ne pocne odvajati od ivica šerpe. Kad

se malo prohladi dodati mu pasirani krompir, jaja i zacine. Sve dobro sjediniti i praviti kuglice koje punimo sa šunkom i sirom (po pravilu pune ih sa Pestom al meni su ovako lepše :)). Gotove kuglice uvaljamo u brašno, pa u jaja i na kraju u prezle. Pržimo u ulju dok ne porumeni.

Savet