

Sufnudle - slatko testo sa prezlom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** krompir pirea
- 2 jajeta
- **po potrebi** brašna
- **10 g** putera

i još:

- **200 g** prezli
- **100 g** šecera
- **30 g** putera
- **3 kesice** vanilin šecera
- pekmez po želji

Priprema

U dublju šerpu nalijte 3 l vode, malo posolite. Stavite da vri.

Pire krompir pomešajte sa jajima i puterom sobne temperature. Dodavajte po malo brašna dok god ne dobijete testo koje se neće lepiti za radnu površinu.

Razvucite testo po dužini i zasecite po dužini na 4 trake - gliste. Svaku glistu isecite na manje komade. Dlanovima rastanjite testo na duže valjuške i stavite u kipucu vodu. Kuvajte 5 minuta i cim isplivaju možete ih izvaditi.

Dok vam se kuva testenina, u tiganju otopite puter, dodajte prezlu i kratko propržite uz cesto mešanje da vam ne izgori. Sklonite sa vatre i dodajte šećer i vanilin šećer. Odmah dodajte skuvano testo i promešajte.

Testo služite uz pekmez po želji.

Savet