

Knedle sa kus-kusom i pekmezom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 šoljakus-kusa**
- **2 šoljevode**
- **1 prstohvatsoli**
- **1/2 šoljebrašna**

Posip za knedle:

- **1 kašikamaslaca**
- **2 kašikeulja**
- **5 kašikamrvice-prezle**

Priprema

Ako želite manje knedli uzmite manju šolju, ja radim sa šoljom od 2 dl. U šerpu sipajte vodu, dodajte prstohvat soli te kad provri dodajte kuskus, ostavite da se potpuno ohladi. Potom u ohlaenu smesu dodajte brašno. Sve izmešajte. Kašikom uzimajte malo testa, oblikujte na dlanu mali disk stavite kašicicu pekmeza po izboru, ja sam stavljala višnje i pekmez od kajsija, zatvorite, i oblikujte kuglice. Uzmite vecu šerpu i sipajte dosta vode, stavite da prokljuca i stavljajte knedle, kuvajte knedle dok ne isplivaju na površinu. Rupicastom kašikom vaditi knedle i stavljati u tiganj sa: 1 kašika maslaca i 2 kašike ulja, staviti da se otopi maslac i zagreje u tiganju, staviti mrvice i malo ispržiti. Jednu po jednu knedlu stavljati u tiganj dok su još vrue uvaljavate u mrvice-prezle, a može i u lan ili ostavite bez icega pa prelite pavlakom i šecerom ili javorovim sirupom, kako volite.

Savet

Jako su fine kad su tople, ali fine su i kad su hladne. :) Moji nisu ni primetili da nije testo od krompira. :) :) Probajte ako niste.