

Knedle sa eurokremom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za knedle:

- **750 g** krompira
- **1** žumance
- **3 kašike** ulja
- **7 kašika** griza
- **21 kašika** brašna
- **1** prstohvatsoli

Ostalo:

- eurokrem
- maslac
- prezla
- šećer

Priprema

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

Savet