

Najbrže knedle



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l vode
- 1/2 kašičice soli
- 1 kesica minut pirea (120g)
- 1 kašičica margarina
- 150 g brašna

Priprema

U pola litra vode staviti pola kašičice soli + kockicu margarina/putera.

Kada provri dodati pire iz kesice. Ostaviti da se malo prohladi.

U pire dodati 150 g brašna.

Odvojiti kuglicu, rastanjiti, dodati voće i mokrim rukama formirati knedlu.

U provrelu vodu stavljati knedle i kada isplivaju na površinu ostaviti ih da kuvaju još minut, dva i vaditi. Tada su gotove.

U tiganju propržiti 2 kašike prezle, na malo ulja. (ja sam stavila 1 kašiku mlevenog keksa i 1 kašiku prezli, meni se licno tako više svia).

Gotove knedle uvaljati u prezle, posuti šećerom i poslužiti!! :)

Savet

Ja ih samo pospem šećerom i spremne su za uživanje!!! Videete ukusom su kao prave, a naprave se mnoooogo brže :)