

Posne krompir knedle



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **500 g** brašna
- **po ukusu** soli
- **po potrebi** prezle

Priprema

Krompir skuvati sa ljuskom, oguliti, propasirati, posoliti po ukusu i dodati mu brašno. Nakon što ste testo dobro umesili, oklagijom ga razviti u deblju koru. Od razvijene kore seci komade željene velicine, formirati kuglice i spuštati u kipucu slanu vodu. Knedle su skuvane, kada pocnu da plivaju po površini vode. Još tople ih uvaljati u prezle. Služiti ih kao prilog ili za dorucak, veceru.

Savet

Ovo jelo je izuzetno jednostavno, a uz to je pogodno za dane kada je predvien post na vodi. Takoe, dovoljno je kalorino, pa e vam dati snagu i energiju za sve dnevne obaveze koje Vas oekuju tokom dana.