Knedle sa ribizlama i pavlakom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**krompira
- **oko 500 g**brašna
- **1 kašika**margarina
- **1**jaje
- **malo**soli

Za punjenje:

- **150 g**ribizli
- **200 g**pavlake
- **1 kesica** vanilin šecera

Za posipanje:

- **200 g**prezli
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2-3 kašike**šecera
- **malo**ulja

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati i skuvati. Zatim ga izgnjeciti i dodati mu malo soli, brašna, margarin, jaje i sve dobro umesiti. Testo ne treba da bude jako tvrdo, a ne treba ni da se lepi za ruke.

Razvaljati testo na radnoj površini, debljine 1,5 cm, pa iseci na kocke željene velicine na koje staviti kašicicu pavlake, kojoj ste prethodno dodali vanilin šecer. Na pavlaku dodati po 3-4 ribizle. Spojiti krajeve testa i praviti knedle.

Knedle kuvati u vreloj vodi oko 20 minuta.

U šerpici dodati ulje i propržiti prezle. Skinuti s vatre i malo prohladiti, pa prezlama dodati šecer i vanilin šecer. Kuvane knedle uvaljati, posuti prezlama, ohladiti i služiti.

Savet