

# **Knedle od kus kusa sa trešnjama**



Recepti.com

težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 šoljakus kusa**
- **240 ml vode**
- **1 šoljabrašna**
- **1 vanilin šefer**
- **50 g trešanja**
- **po željiprezli**
- **po željiprah šecera**

## **Priprema**

Prvo skuvati vodu (prstohvat soli dodati), kada prokuva dodati kus kus i ostaviti da odstoji da kus kus upije vode i ohladi se. Za to vreme trešnje odvojiti od koštice, seci ih na pola i posuti vanilin šefer.

Kada se kus kus ohladio, sjediniti ga sa brašnom i od toga praviti kuglice i u njih ubacivati trešnje.

Kada su kuglice gotove, ubacite ih u kupucu vodu i kuvati ih dok se same ne podignu na površinu. Tako gotove valjati ih u prah šefer i prezle.

## **Savet**

Šerpa treba da bude dublja, a proveravati da li su gotove, tako što se šerpa pomeri sa vatre i vidite da li su na površini. Trešnje možete i izmiksirati pa tako puniti knedle. Vaš izbor. PRIJATNO