

## ***Knedle sa višnjama***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** pire krompira
- **1** jaje
- **400 g** brašna
- **150 g** višanja bez koštica
- **200 g** prezli
- **5-6 kašika** šecera

### **Priprema**

U pire krompir umešajte jaje, dodajte brašno i umesite testo.

Pomalo testa utapajte na dlanu, na sredinu staviti 3-4 višnje...

...pa oblikujte loptice.

Skuvajte ih zatim u provreloj vodi, a kad isplivaju na površinu procedite ih.

Prezlu i šecer pomešajte pa ih kratko propržite na malo ulja. U njih spuštajte gotove knedle, uvaljajte ih sa svih strana i servirajte na tanjir.

### **Savet**