

## **Knedle sa eurokremom (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1** veliki krompir
- **1** jaje
- **1** kašikamasti
- **200** gbrašna

#### **Još:**

- **100** geurokrema
- **100** gprezli
- **100** gprah šecera

### **Priprema**

Skuvati krompir u ljusci. Kuvati ga oko 40 minuta. Kada je gotov oljuštiti ga i ohladjenog iznjeciti kao za pire.

Dodati jaje, mast i brašno i umesiti testo. Razvuci ga i seci kvadrate. Na svaki kvadrat staviti po kašicicu krema.

Napraviti krugove od kvadrata.

Zagrejati vodu u dubljoj šerpi. Staviti knedle i kuvati ih dok ne izau na površinu. Propržiti na malo ulja prezle i šecer. Gotove knedle uvaljati u smesu od prezli. Ostatak sipati preko knedli.

**Savet**