

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



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1** veliki krompir
- **1** jaje
- **1 kašika** masti
- **200 g** brašna

#### **Još:**

- **100 g** eurokrema
- **100 g** prezli
- **100 g** prah šećera

### **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 izađu na površinu. Propržiti na malo ulja prezle i šećer. Gotove knedle uvaljati u smesu od prezli. Ostatak sipati preko knedli.

**Savet**