Sufnudle - slatko testo sa prezlom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**krompir pirea
- **2**jajeta
- **po potrebi**brašna
- **10 g**putera

i još:

- **200 g**prezli
- **100 g**šecera
- **30 g**putera
- **3 kesice**vanilin šecera
- pekmez po želji

Priprema

U dublju šerpu nalijte 3 l vode, malo posolite. Stavite da vri.

Pire krompir pomešajte sa jajima i puterom sobne temperature. Dodavajte po malo brašna dok god ne dobijete testo koje se nece lepiti za radnu površinu.

Razvucite testo po dužini i zasecite po dužini na 4 trake - gliste. Svaku glistu isecite na manje komade. Dlanovima rastanjite testo na duže valjuške i stavite u kipucu vodu. Kuvajte 5 minuta i cim isplivaju možete ih izvaditi.

Dok vam se kuva testenina, u tiganju otopite puter, dodajte prezlu i kratko propržite uz cesto mešanje da vam ne izgori. Sklonite sa vatre i dodajte šecer i vanilin šecer. Odmah dodajte skuvano testo i promešajte.

Testo služite uz pekmez po želji.

Savet