Knedle sa vocem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 veca**krompira
- **po potrebi**brašna
- **po potrebi**prezle
- **1 kesica**cimeta
- **po potrebi**šljive i višanja

Priprema

Krompir oljuštiti i skuvati. Kada se skuva ocediti od vode i napraviti pire. Ja sam mikserom umutila. Ostaviti da se ohladi potpuno.

U ohlaeni pire dodavati malo po malo brašna. Na pocetku možete brašno sa pireom izmiksati, kada pocne da bude gušce nastavite rukama.

Dodajte brašna postepeno, malo po malo, kako ne bi stavili više nego što treba. Umesiti testo da se dobije meka koptica, tek malo lepljiva, da se rukama mogu oblikovati loptice.

Rukama uzimati testo, oblikovati kopticu, stanjiti izmeu dlanova, staviti 2-3 višnje, ili pola šljive, pa napraviti loptice. Loptice spuštati u šerpu sa kipucom vodom i prstohvatom soli. Kuvati da isplivaju na površinu. Kada isplivaju kuvati još malo pa ih vaditi rešetkastom kašikom i stavljati odma u tiganj sa propršenim prezlama i cimetom.

Za slau varijantu prezlama dodajte i vanil šecer. Ja sam za slau varijantu neke napunila džemom. Knedle su bez

jaja i ulja i jako su ukusne i mekane. Prezle sam sa cimetom propržila u suvom tiganju,znaci takoe bez ulja. Gotove knedle sam posula dodatno sa još malo cimeta i ostavila da se malo prohlade.

Savet

Uživajte :)