

Knedle sa cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** krompira
- **4** jajeta
- **2 kašikeulja**
- **po potrebi** brašno
- **malosoli**

Za fil:

- **200 g** cokolade za kuvanje
- **100 g** šecera

I još:

- **200 g** prezli
- **po potrebi** šecera

Priprema

Krompir skuvati i izgnjeciti kao za pire. Dodati jaja, ulje, so i sa brašnom zamesiti srednje meko testo.

Razvuci ga pa odgovarajucom cašom vaditi krugove i u svaki staviti po kocku cokolade i malo posuti šecerom. Pricvrstiti ih i oblikovati u knedle.

Kuvati u dosta kipuce vode. Nakon što isplivaju još 15 minuta. Ocediti ih, uvaljati u šecer i prezle. Dekorirati i služiti po želji...

Savet

Prijatno!