

Knedle sa kus-kusom i pekmezom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 šolja**kus-kusa
- **2 šolje**vode
- **1 prstohvat**soli
- **1/2 šolje**brašna

Posip za knedle:

- **1 kašika**maslaca
- **2 kašike**ulja
- **5 kašika**mrvice-prezle

Priprema

Ako želite manje knedli uzmite manju šolju, ja radim sa šoljom od 2 dl. U šerpu sipajte vodu, dodajte prstohvat soli te kad provri dodajte kuskus, ostavite da se potpuno ohladi. Potom u ohlaenu smesu dodajte brašno. Sve izmešajte. Kašikom uzimajte malo testa, oblikujte na dlanu mali disk stavite kašicicu pekmeza po izboru, ja sam stavljala višnje i pekmez od kajsija, zatvorite, i oblikujte kuglice. Uzmite vecu šerpu i sipajte dosta vode, stavite da prokljuca i stavljajte knedle, kuvajte knedle dok ne isplivaju na površinu. Rupicastom kašikom vaditi knedle i stavljati u tiganj sa: 1 kašika maslaca i 2 kašike ulja, staviti da se otopi maslac i zagreje u tiganju, staviti mrvice i malo ispržiti. Jednu po jednu knedlu stavljati u tiganj dok su još vruće uvaljajte u mrvice-prezle, a može i u lan ili ostavite bez ica pa prelite pavlakom i šecerom ili javorovim sirupom, kako volite.

Savet

Jako su fine kad su tople, ali fine su i kad su hladne. :) Moji nisu ni приметили da nije testo od krompira. :) :)
Probajte ako niste.