

Knedlice sa cokoladom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

Sastojci

Za testo:

- **500 g**krompira
- **200 g**oštrog brašna
- **1 kašicicamasti**
- **1 jaje**
- **malosoli**
- **malosoda bikarbone**
- **50 g**oštrog brašna za razvaljivanje testa

Za knedlice:

- **200 g**cokolade za kuvanje
- **65 g**margarina
- **80 g**kristal šecera

Za posip:

- **3 kašike**rezla
- **maloulja**
- **1 kesica**vaničin šecera burbon

Priprema

Krompir staviti da se kuva i kuvati ga u slanoj vodi 50 minuta. Na radnu površinu staviti brašno, dodati so i

soda bikarbonu. Kuvan krompir odmah oljuštiti i propasirati na pasirki za krompir. Pasirani krompir još topao pomešati sa pripremljenim brašnom. Napraviti udubljenje u sredini i staviti mast i jaje. Rukama dobro umesiti testo da bude glatko. Radnu površinu posuti brašnom i razvaljati testo. okoladu za kuvanje izlomiti na kocke i oštrim nožem svaku kocku sa sva cetiri ugla blago zaobliti da se dobije oval (da izgubi oštar špic). Rezati testo u kvadratice i na svaki kvadratic staviti u sredinu 1 kocku cokolade, malo margarina (najmanja kašicica) i malo šecera (najmanja kašicica).

Spojiti krajeve kvadratica i formirati knedlice. Tako formirane knedlice provaljati preko brašna da pri kuvanju ne izgube oblik. U širu posudu staviti vodu da prokljuca, uliti malo ulja i stavljati knedle i kuvati ih oko 5 minuta, odnosno dok ne isplivaju na površinu. Istovremeno staviti na malo ulja prezle da se prže da postanu blago rumene. Šupljikavom kašicom vaditi knedlice iz vode, posuti sa vanilin šecerom burbon i proprženim prezlama.

Savet

Za punjenje knedlica možete koristiti i mlenu okoladu, kakao ili okoladni prah pomešan sa kristal šeerom i naravno dodatak margarina. Sve varijante su izuzetno ukusne.