

## ***Knedlice sa cokoladom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500** gkrompira
- **200** goštrog brašna
- **1 kašicicamasti**
- **1** jaje
- **malosoli**
- **malosoda bikarbone**
- **50** goštrog brašna za razvaljivanje testa

#### **Za knedlice:**

- **200** gcokolade za kuvanje
- **65** gmargarina
- **80** gkristal šecera

#### **Za posip:**

- **3 kašike**prezla
- **maloulja**
- **1 kesicavanilin 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 četiri ugla blago zaobliti da se dobije oval (da izgubi oštar špic). Rezati testo u kvadratiće i na svaki kvadratić staviti u sredinu 1 kocku čokolade, malo margarina (najmanja kašičica) i malo šećera (najmanja kašičica).

Spojiti krajeve kvadratića i formirati knedlice. Tako formirane knedlice provaljati preko brašna da pri kuvanju ne izgube oblik. U širu posudu staviti vodu da proključa, 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 kašikom vaditi knedlice iz vode, posuti sa vanilin šećerom burbon i proprženim prezlama.

## **Savet**

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