



# Knedle s marelicama i tostiranim krušnim mrvicama

🕒 30–45 Min   

## Priprema

- 1 Prvo dobro izmiješajte jaje sa skutom, mekim maslacem, brašnom i prstohvatom Kotányi morske soli. Ostavite tijesto da kratko odstoji pa ga podijelite na 8 dijelova.
- 2 Sada zakuhajte veliki lonac s vodom i prstohvatom soli i šećera. Za to vrijeme operite marelice i osušite ih komadom kuhinjskog papira.
- 3 Jedan dio tijesta utisnite u ravni krug na dlanu. U sredinu stavite marelicu i oblikujte knedlu od tijesta. Marelica bi trebala biti potpuno prekrivena tijestom.
- 4 Knedle stavite u vodu koja lagano kuha i kuhajte oko 10 minuta. Knedle će isplivati na površinu kada budu gotove.
- 5 Prezle možete pripremiti tijekom kuhanja. Otopite maslac u tavi i umiješajte krušne mrvice s prstohvatom cimeta te tostirajte dok ne porumene.
- 6 Gotove knedle ubacite u prezle. Stavite na tanjur i pospite s malo šećera.

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

8 kom	Marelica
75 g	Maslaca (za tostiranje krušnih mrvica)
2 šalice	Krušnih mrvica
	Šećer u prahu
1 žličica	♦ Cimet mljeveni
250 g	Skute
125 g	Brašna
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

