

Šufnudle

Za 8 osoba

Krompir testo

1 kg krompira
500 g brašna
1 jaje
1 kašičica soli

Preliv za slatke šufnudle

30 g margarina
 $\frac{1}{2}$ šolje prezli
50 g šećera
marmelada po ukusu
kakao krem po ukusu

Preliv za slane šufnudle

$\frac{1}{2}$ l pavlake za kuvanje
2 kašike kisele pavlake
150 g kačkavalja
 $\frac{1}{2}$ kašičice bibera

Prilog

200 g brokolija

Način pripreme

1. Skuvati krompir u ljusci, očistiti ga i ispasirati. U ohlađen, ispasiran krompir dodati brašno i jaje. Posoliti. Zamesiti testo i po potrebi dodati još brašna dok se krompir testo ne lepi za ruke.
2. Testo kidati rukama i praviti knedlice valjkastog oblika dužine oko 5 cm. Rukama oblikovati testo da dobije oblik šufnudli. Šufnudle kuvati u slanoj kipućoj vodi dok ne isplivaju na površinu posude.
3. **Slatke šufnudle:** uU tiganju zagrijati margarin, pa dodati prezle. Propržiti prezle uz mešanje. Dodati šećer i šufnudle, dobro promešati dok šufnudle ne budu prekrivene prezlama i šećerom.
4. **Slane šufnudle:** U šerpu odgovarajuće veličine sipati pavlaku za kuvanje, a zatim dodati rendani kačkavalj i kiselu pavlaku, prokuvati dok se sos ne ujednači. Začiniti biberom.
5. Brokoli skuvati u vodi. Slane šufnudle servirati tople prelivene sosom sa prilogom od brokolija, a slatke servirati tople ili hladne po sopstvenoj

želji sa marmeladom ili kakao kremom.