

## knedle sa kupinama

ovo je kod nas omiljeno jelo, iliti poslastica

**1** Staviti vodu da se kuva, dodati ulje; kada provri, iskljuciti i dodati prasak za pecivo, griz i brasno, pa pazljivo izmesati, da se sve sjedini.

**2**

**3**

**4** Kada se ohladi, dodati jaja, opet dobro izmesati, pa formirati kuglice; u svaku staviti po jednu kupinu( stavljati zamrznute kupine).

**5**

**6**

**7** U medjuvremenu, staviti u vecu serpu vodu, posoliti i kada provri, pazljivo stavljati knedle. Kuvati ih oko 10 min., kada se podignu na povrsinu, a zatim ih uvaljati u prezle, koje smo u medjuvremenu proprzili. Knedle posuti sa malo secera i pavlake, ko zeli, prijatno

### Sastojci:

voda 1 litar

ulje 5 kasika

prasak za pecivo 1 kesica

griz 2 solje

brasno 1 solja

jajeta 2

kupine 250 gr

prezle 100 gr

secer po potrebi

### Napomena:

brzo se prave i ukusne su