

## **Knedle sa šljivama (5)**



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **oko 1kgkrompira**
- **malosoli**
- **50 gmargarina**
- **2jajeta**
- **5 kasikapsenicnog griza**
- **400-500 gbrasna**
- **oko 150 gprezle**
- ulje za przenje
- **oko 30 manjihsljiva**

### **Priprema**

Krompir oljuštiti, oprati, iseci, skuvati u posoljenoj vodi, ocediti, izmiksati, umešati margarin i ohladiti.

Dodati jaja, malo soli i griz.

Zatim postepeno dodavati brašno i umesiti testo (da se ne lepi za ruke, ali i da nije pretvrdo).

Odvajati komade testa, na dlanu rastanjiti, na sredinu staviti šljivu, praviti kuglice, uvaljati ih u brašno i odlagati na tacnu.

Spustati ih u dublju šerpu, u kljucalu vodu i kad izau na površinu, kuvati još 3 minuta.

Vaditi ih iz vode, uvaljati u prezlu i propržiti na ulju.

Poslužiti kad se prohlade. Posuti šecerom Prijatno!

### **Savet**

Umesto šljiva može se staviti pekmez, krem, kajsija, sir...