

Knedle sa šljivama (5)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1kg** krompira
- **malosoli**
- **50 g** margarina
- **2** jajeta
- **5 kasika** senicnog griza
- **400-500 g** brasna
- **oko 150 g** prezle
- ulje za prženje
- **oko 30** manjih šljiva

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 ključalu 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 šećerom Prijatno!

Savet

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