

Ernine ekspres knedle sa šljivama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za testo:

- 2kisele pavlake
- 2jajeta
- **4 kašike**kristal šecera
- 1vanilin šecer
- **180 g**griza
- **250 g**prezli

Za valjanje:

- **100-150 g**prezli
- **3-5 kašika**kristal šecera

Priprema

Dobro izmešati sve sastojke, sem prezli i ostaviti da odstoje 2, 3 minuta pa onda dodati prezle i mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od cinije i ruke ostanu ciste. Ostaviti ga da odstoji 10 minuta, a za to vreme staviti vodu da prokljuca i upržiti do braon boje onih 100–150 g prezli sa šecerom.

Pripremiti jednu posudu pa u nju sipati vode i pre svakog uzimanja testa za knedle malo nakvasiti šake, pa testo istanjiti na dlanu. U sredinu staviti šljivu sa košticom i uvaljati knedlu koju odmah spuštamo u kljucalu vodu i tako redom. Gotove knedle ce isplivati na površinu pa ih treba rešetkastom kašikom vaditi iz vode i uvaljati u pržene prezle sa šecerom i reati u posudu iz koje ce se služiti. Prijatno!

Savet