

Knedle sa šljivama (6)



težina: **srednje**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 500 g** krompira
- 1 jaje
- 50 g margarina
- **oko 15 kašika** brašna
- **oko 16** šljiva

Za mrvice:

- **po potrebi** ulje
- **po potrebi** šećer
- 3 kriške starog hleba

Priprema

Skuvati krompir u ljusci u slanoj vodi. Dok je još topao oljuštiti ga i izgnjeciti kao za pire. Dodati jaje i margarin, sjediniti pa dodati brašno i umesiti testo.

Bice lepljivo i teško za rad al tako treba. Na pobrašnjennoj površini razvuci koru ne previše debelu i iseci na kvadrate. U svaki kvadrat staviti šljivu, ja sam imala iz zamrzivaca nisam ih odleivala, pa formirati lopticu.

U šerpu staviti vodu da ključa pa ubaciti knedle. Kad isplivaju na površinu kuvati još 5 minuta.

Stari hleb osušiti pa usitniti u blenderu da bude malo krupnije a ne kao prah. Na ulju propržiti te prezle pa kad se prohlade dodati par kašika šecera.

Kuvane knedle vaditi na tanjir pa posuti mešavinom šecera i prezli.

Savet