

Knedle sa kajsijama



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** krompira
- **1** jaje
- **30 g** maslaca
- **malosoli**
- **300 g** brašna
- **35** manjih kajsija

I još:

- **100 g** prezli
- **100 ml** ulja
- **po ukusu** šecera

Priprema

Skuvati krompir u malo posoljenoj vodi. Kad se prohladi pomešati ga sa brašnom, maslacem, solji i jajetom, pa umesiti da dobijete asticno testo. Odvajati male komadice testa, na dlanu rastanjiti i na sredinu staviti jednu kajsiju spojiti krajeve da dobijete loptice. Gotove loptice staviti da se kuvaju u ključaloj vodi, koju ste malo posolili. Kada isplivaju na površinu kuvati još 2 minuta. U tiganju malo propžiti prezle na ulju, pa uvaljati knedle u prezle i na kraju posuti šecerom.

Savet