

Knedle sa šljivama od griza



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **4** renkevode
- **1/2** renkeulja
- malosoli
- **2,5** renkebrašna
- **1** nepuna renkagriza
- **1** kesicaprška za pecivo
- 2 jajeta
- **200** g šecera
- **200** g prezli
- **19** šljiva

Priprema

Vodu, ulje i so staviti da provri.

Kad provri ubaciti pomešano brašno, griz i prašak za pecivo.

Kada se prohladi ubaciti 2 cela jajeta.

Praviti knedle od smese i u svaku knedlu saviti po jednu šljivu. Knedle ubaciti u kljucalu vodu.

Kuvati dok se ne podignu gore i još malo.

A pre nego što pocnete kuvati sve to da radite. Prezle pomešati sa kašikom ulja i propržiti da dobiju zlatno žutu boju. Pa kad se malom prohladi ubaciti šecer.

Pa kada se skuvaju valjati ih u prezle.

Savet

Mogu i bez jaja, ako postite. Dosta su lepe i mekane.