

Knedle sa šljivama... i cimetom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- posuda zapremine od **1** lbrašna
- **1** lvode
- **1,5** dlulja
- **1/2** kašicicesoli
- **4**jajeta

Nadev:

- oko **50** komšljiva
- **150-200** gšecera
- **1** kesicacimeta

Kuvanje knedli:

- **2** lvode
- **2** kašicicesoli

Valjanje i posipanje:

- **300 g**rezli
- **30 g**šecera
- **0,5 dl**ulja
- **ostatak**šecera sa cimetom

Priprema

Staviti u šerpu vodu, ulje i so da provri. Kada provri, iskljuciti i skinuti sa plotne, pa sasuti brašno i varjacom ili mikserom izjednaciti masu. Vratiti na toplu plotnu i mešati, da se sve izjednaci, a masa će se odvajati od dna i zidova posude. Ostaviti na stranu, da se testo ohladi.

U cinijici pomešati šefer kristal i cimet.

Dok se testo hlađi, oprati šljive i svaku raseći do pola, pa izvaditi košpice. U otvor šljive sipati kašicicom mešavinu šecera i cimeta.

U hladno testo dodavati jedno po jedno jaje, svaki put mešajući, da se testo i jaje spoje.

Od testa uzimati po lopticu, velicine veceg oraha, na dlanu rastanjiti u pogacicu i na nju staviti šljivu, pa oblikovati okruglu knedlu, kotrljajući je među dlanovima da dobije okugao oblik, ali vodeći računa da šljiva sa svih strana bude obložena podjednakom debljinom testa (ako se testo otanji, na tim mestima puca pri kuhanju, pa se knedla otvoriti i iscuri sok).

U vecu šerpu sipati 2 l vode, dodati so i kada provri, smanjiti na srednju temperaturu i kašikom staviti pripremljene knedle da se kuvali (oko 7 – 8 komada, ne više, jer ih treba izvaditi cim su kuveni, ako ostaju duže da se kuvali, raspadace se). Knedle su kuveni cim isplivaju na površinu.

Dok se knedle kuvali, u šerpicu staviti ulje, pa kad se zagreje, sipati prezle i malo šecera, propržiti ih na manjoj temperaturi, pa iskljuciti plotnu i ostaviti šerpicu na toploj plotni.

Isplivale knedle vaditi, jednu po jednu, šupljom kašikom ili cediljkom, stavljati u pržene prezle, uvaljati ih da se sa svih strana prezle zapele i vaditi na tacnu. Posuti svaku ostatkom mešavine šecera i cimeta, a po potrebi posuti sa još šecera pri serviranju.

Savet

Knedle bez krompira sa svežim šljivama ili iz zamrziva... sezona šljiva tek poinje, pa mislite na ovu poslasticu na vreme - ostavite dovoljno šljiva u zamrziva za zimski period.