Knedle sa šljivama (12)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaje
- **1 kg**krompira
- **oko 20**plavih šljiva
- **1 kašicica**soli
- **800 g**brašna
- **350 g**prezli
- **300 g**šecera
- **malo**ulja

Priprema

Skuvati krompir. Po završetku ga izdrobiti dodati so, jaje i postepeno dodavati brašno, pa umesiti glatko testo.

Razvuci testo i iseci ga na kocke, pa na svaku stavljati po pola šljive.

Praviti loptice, i stavljati ih u vodu koja konstantno vri. Kad izau na površinu vode, ostaviti ih još 5 minuta. Zatim ih uvaljati u smesu od prezli, šecera i malo ulja koja je prethodno malo podgrejana, da bi se prezle i šecer bolje spojili sa uljem.

Savet