Knedle sa šljivama (13)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 kašicica**soli
- **50 g**maslaca ili margarina
- **2**jajeta
- **5 kašika**pšenicnog griza
- **500 g**brašna
- **150 g**prezli
- **3 kašike**ulja
- **1 kesica**vanilin šecera
- **30 komada**šljiva

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati, iseci, skuvati u posoljenoj vodi, ocediti, izmiksati, umešati maslac ili margarin i ohladiti. Dodati jaja, so i pšenicni griz. Zatim postepeno dodavati brašno i umesiti testo (da se ne lepi za ruke, ali i da nije pretvrdo).

Odvajati komade testa, na dlanu rastanjiti, na sredinu staviti šljivu, praviti kuglice, uvaljati ih u brašno i odlagati na tacnu.

Spuštati ih u dublju šerpu, u kljucalu vodu i kad izau na površinu, kuvati još 3 minuta.

Prezle pomešane sa vanilin šecerom propržiti na ulju, da porumene.

Knedle vaditi iz vode i uvaljati ih u propržene prezle.

Poslužiti kad se prohlade. Prijatno!

Savet