

Knedle sa kajsijama (3)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 kašika**masti
- **1**jaje
- **300 g**brašna
- **1 prstoh**vatsoli
- **200 g**prezle
- **5 kašika**ulja
- **500 g**kajsija

Priprema

Staviti krompir u ljusci da se kuva. Kad je skuvan oljuštiti ga, odmah tako vruće izgnjeciti i ostaviti da se skroz ohladi. Zatim dodati jedno jaje, mast, so i dodavati malo po malo brašna. Neznam tačno koliko, otprilike, da testo ne bude tvrdo, a ni previše mekano. Im prestane da se lepi za prste onda je dobro. Kajsijama izvaditi koštice. Testo razvuci oklagijom na radnu površinu pa ga iseckati na kocke. Na svaku kocku staviti po jednu kajsiju.

Zatim tako kajsiju umotati u testo i formirati knedlu. U veću šerpu sipati vodu i staviti da se kuva. Kada voda provri spuštati knedle, ali samo u jedan red da ne budu jedna preko druge. Ostaviti tako da se kuva oko 15 minuta.

Za to vreme u tiganj sipati ulje i staviti da se ugreje. Zatim sipati prezle i pržiti dok ne dobije zlatno žutu boju. Gotove knedle odmah tako vruce stavljati u prezle i uvaljati ih sa svih strana. Po želji gotove knedle posuti šećerom.

Savet