

Knedle sa šljivama (15)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** krompir pirea iz kesice
- **4 dl** hladne vode
- **2 kašike** ulja
- **1** jaje
- **200 g** brašna

Ostalo:

- **30** manjih šljiva
- **2 kašike** ulja
- **po potrebi** šećera
- **po potrebi** prezle

Priprema

U vanglicu sipati instant pire pa hladnu vodu, ulje, jaje i brašnom. Rukom zamesiti testo. Od testa kidati komade i u svaki komad koji spljeskamo u krug stavimo po šljivu kojoj izvadimo košticu i u svaku stavimo po malo šećera. Oblikovati knedle. U veliku šerpu staviti vodu da proključa i u nju stavljati knedle da se kuvaju. Kad isplivaju na površinu ostaviti još minut da se kuvaju. Prezle propržiti sa malo ulja knedle vaditi rešetkastom kašijim i valjati u prezle, a potom i u šećer.

Savet

Ukoliko su šljive velike stavljati polovine u knedle.