

Knedle sa šljivama (16)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kg** krompira
- **1/2 kg** brašna
- **1/2 dl** ulja
- **malosoli**
- **1** jaje

I još:

- **po potrebi** šljiva
- **po potrebi** prezli

Priprema

Očistiti krompir i skuvati ga u posoljenoj vodi, zatim ga iznjeciti paširkom, kao za pire krompir. u topao (ne vreo, da bi se moglo mesiti rukom) krompir dodati 1/2 kg brašna, 1/2 dl ulja i 1 jaje, pa umesiti glatko testo.

Testo razvuci oklagijom na debljinu prsta, pa nožem iseci kvadratice tolike da u svaki stane šljiva (ili pola šljive, u zavisnosti od toga kolike želite da budu knedle).

Kada ste oblikovali knedle, stavljati ih u ključalu slanu vodu da se kuvaju dok ne isplivaju, oko 10ak minuta. Skuvane šljive vaditi iz vode u tiganj ili šerpu u kojoj ste, na tihoj vatri, propržili prezle na ulju.

Uvaljati šljive u prezle i po želji ih posuti kristal šećerom. Prijatno!

Savet