Knedle s pekmezom od pecenih šljiva

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **oko 1/2 kg**brašna
- **1**jaje
- **malo**soli

Ostalo:

- **po potrebi**cvrst pekmez od šljiva
- **po potrebi**prezle
- **po potrebi**šecer
- **po potrebi**ulje

Priprema

Krompir oprati i skuvati u ljusci. Oljuštiti i ispasirati kao za pire. Dodati brašno i jaje, malo s posoliti i sve se zajedno umesiti. Voditi racuna da se testo ne mesi dugo, jer što se duže mesi više ce se lepiti. Brašno dodavati po potrebi, ovisi koliko krompir upije vode. Testo ne sme biti ni pretvrdo ni jako mekano. Razviti na debljinu od 1/2 cm i seci na kocke. U sredinu svake kocke staviti punu kašicicu pekmeza od šljiva (ja koristim onaj od šljiva pecenih u rerni s ljuskom) Rukama formirati knedle. Staviti ih u kipucu malo posoljenu vodu, da se kuvaju dok ne isplivaju na površinu.

U dubljem tiganju na malo ulja propržiti prezlu da porumeni i u nju uvaljati skuvane i oceene knedle. Po želji u ohladjenu prezlu dodati šecer, vanil šecer, cimet, ili ih seceriti po ukusu u svom tanjiru.

Savet