

Knedle sa šljivama



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 500 gkrompira
- 13 kašikabrašna
- 30 gputera
- **po potrebi**šljiva
- prezle
- šecer
- cimet
- voda
- ulje

Priprema

Šljive ocistiti od koštica. Krompir oljuštiti i obariti. Skuvan krompir ocediti od vode i izgnnjeciti. U ohlaen krompir dodati jaje i puter i sve dobro izmešati. Postepeno dodavati brašno i mesiti dok se testo ne ujednaci. Radnu površinu posipati brašnom, razvuci koru oklagijom oko 1 cm. Iseci koru na kvadratice 3x3 cm. Na svaki kvadratic staviti šljivu i obaviti je testom. Rukama oblikovati knedle. Gotove knedle spustati u ključalu vodu i kuvati dok ne isplivaju na površinu. Ocediti ih dobro od vode. Valjati ih u prezle i pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene. Pržene knedle staviti na papir da upiju višak ulja. Posipati ih šecerom i cimetom.

Savet

Iskoristite šljive kojih sada ima u izobilju za ovu divnu poslasticu.