

## ***Knedle sa šljivama***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1/2 kg** belog krompira
- **250 g** oštrog brašna
- **3 kašike** griza
- **1** jaje
- **prstohvat** praska pecivo i soli
- **po potrebi** šljive
- **1 kašicica** putera ili margarina
- **100 g** prezli i ulje po potrebi
- **1 vanilin** šećer

### **Priprema**

Dobro opran krompir skuvati dok se ne omekša. Odmah ocediti vodu i ostaviti da se ohladi. Oljustiti ga i dobro ispasirati. Dodati sve ostale sastojke osim šljiva i vanilin šećera i dobro umešiti testo.

Supenom kašikom vaditi testo, utisnuti šljivu i oblikovati knedle. Praviti ih dok se ne utroši svo testo.

2 l vode sa malo soli staviti da provri. Lagano spustati knedle u kipucu vodu i kuvati pet do deset minuta, dok ne isplivaju na površinu.

Dok se knedle kuvaju, propržiti prezle na malo ulja dok ne porumene. Kuvane knedle valjati u prezle i posuti vanilin šećerom.

**Savet**