

Knedle sa šljivama (4)



težina: **lako**

za: **26** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 1kg**krompira
- 2jajeta
- **po potrebi**brašno
- **26 do 30**sitnijih i cvršćih šljiva
- **200 g**prezli
- **5 pune kašike**šecera
- **1/2** caše od jogurtaulja

Priprema

Oljustiti krompir i staviti da se kuva. Kad krompir bude skuvan dobro ga ispasirati, dodati 2 komada jaja i brašno po potrebi, za srednje tvrdo testo. Umesiti testo da bude glatko. Svaku šljivu obmotati testom i na taj način praviti knedle.

U dubokoj šerpi na šporetu staviti vodu da proključa. U proključalu vodu spustati knedle prethodno napravljene. Knedle su skuvane kad izau na površinu.

U drugoj posudi na šporetu staviti prezle, šećer i oko polja jogurtske čaše ulja, to propržiti uz stalno mešanje. U to dodati jednu kesicu vanilin šećera kad sklonite sa vatre.

Skuvane knedle valjati u prezle, ostaviti da se ohladi i služiti. Prijatno!!

