

Knedle sa šljivama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za knedle:

- **oko 700 g** belog krompira
- **1** jaje
- **30 g** putera
- **3 kašike** pšeničnog griza
- **malosoli**
- **250-300 g** brašna
- šljive

Ostalo:

- ulje
- **oko 150 g** prezle
- šećer za posipanje

Priprema

Krompir oguliti, iseci na kockice i skuvati u malo posoljenoj vodi. Kuvani krompir ocediti od vode, ispasirati, dodati puter i ostaviti da se ohladi.

U ohlaeni krompir dodati jaje, griz, so i postepeno dodavati brašno.

Odvajati komadice testa, na dlanu rastanjiti i na sredinu svakog kruga staviti šljivu.

Rukama spojiti krajeve, višak testa (ako ga ima) odstraniti i praviti knedle. Slagati ih na pobrašnjenu tacnu dok sve ne završite.

Gotove knedle spuštati u malo posoljenu ključalu vodu. Kuvati dok ne isplivaju na površinu.

Kada knedle isplivaju na površinu, ostaviti da se kuvaju još 2 minuta.

U tiganj staviti ulje i sipati prezle, cim pocne da "cvrci" stavljati knedle u tiganj, protresti da se knedle dobro uvaljaju sa svih strana.

Gotove knedle izvaditi na tanjir i posuti šećerom.

Savet

Ja sam koristila odmrznute šljive, unutra nisam stavljala šećer ni cimet, vi po želji možete koristiti pekmez ili kajsijske :) Od viška testa možete praviti valjuške :) Prijatno!