

## *Griz knedle sa cokoladnim šljivama*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** l vode
- **5** kašikaulja
- **2** šoljegriza
- **1** šoljapšenicnog brašna
- **3** jajeta
- **1** prašak za pecivo
- **2** kašikešecera
- **1** vanilin šećer
- **1** kg šljiva
- **200** g cokolade
- **200** g prezle

### **Priprema**

Otopiti cokoladu i umakati šljive u to. Ostaviti da se osuše tj. da se stvrdne cokolada. U vodu sipati ulje i staviti da provri. Kada provri skloniti sa ringle i dodati prašak za pecivo, griz, pšenicno brašno, šećer, vanilin šećer. Dobro umutiti pa dodavati jaje jedno po jedno i lepo umutiti. Ostaviti malo da se prohladi. Od mlake mase odvajati kuglice i u njih stavljati cokoladne šljive. Knedle spustati u kipucu vodu i kuvati 10 minuta. Procediti knedle i valjati u prezle. Propržiti ih kratko. Valjati u šećer.

### **Savet**