

Knedele sa kajsijama u puteru i cimet-šeceru



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kajsija
- **350 g** brašna
- **40 g** putera
- **2** clikera od kajsije
- **1 kg** kuvanih krompira
- **1** jaje
- so (na vrh noža)
- **Sunoko šećer u kocki**

Za proprženu prezlu:

- **80 g** putera
- **40 g** prezle
- **80 g** Sunoko šećera
- **2 male kašičice** cimeta

Priprema

Kajsije ocistiti i na mesto koštice ubaciti jednu kocku Sunoko šećera namocenu sa likerom od kajsije.

Oguliti skuvani krompir i propustiti ga kroz presu u sud. Dodati brašno, puter, jaje i so, i mesiti smesu dok ne postane glatka i homogena.

Od testa naciniti dugu rolnu i iseci na jednake parcice. Svako parce odvojiti i ubaciti jednu od pripremljenih kajsija u sredinu.

Testo od krompira zatvoriti i stisnuti oko kajsije i formirati knedlu. Knedle staviti u ključalu vodu i kuvati sve dok ne isplivaju na površinu vode.

Zagrejati puter u tiganju i zapeci prezle, a zatim knedle valjati u prezlama.

Služiti ih posute cimet-šecerom.

Savet