

Knedle sa šljivama (7)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 ml** vode
- **50 g** margarina
- **1/2 kašicice** soli
- **1 kašika** šecera
- **250 g** griza
- **250 g** brašna
- **3** jajeta

Za punjenje i valjanje:

- **oko 20** šljiva
- **200 g** lešnika
- **100 g** šecera
- **malo** cimeta

Priprema

Zagrejati vodu, margarin, šefer i so. Kada provri sipati griz i brašno i umešati testo. Kada se malo prohladi, dodati jaja i mesiti dok ne bude glatko.

Šljive ocistiti, pa mokrim rukama vaditi testo i praviti kuglice oko njih. Zagrejati vodu do kljucanja, pa spuštati kuglice. Gotove su kada isplivaju na površinu.

Lešnik samleti i propržiti u tiganju, pa pomešati sa šećerom i cimetom i valjati kuglice.

Od ove mere ispadne dovoljno testa za 15-20 šljiva.

Savet

Kuglice se mogu valjati i u prezle, orah, badem, plazmu...