

Knedle sa šljivama (8)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml**vode
- **100 ml**ulja
- **200 ml**griza
- **200 ml**brašna
- **200 ml**prezli
- **200 ml**šecera
- 2jajeta
- **2 kašike** cimeta
- **1/2 kašice** soli
- **5 kašika** ulja
- šljive

Priprema

U šerpu skuvati 400 ml vode, 100 ml ulja i 1/2 kašice soli. Kada voda provri postepeno dodati brašno i griz, (mutiti sve to zajedno mikserom). Ostaviti fil da se ohladi malo.

U ohlaeni fil dodati 2 umucena jajeta. Ponovo sve dobro umutiti mikserom.

Rukama uzimati fil i rastanjiti ga na rukama.

Na rastanjenom filu staviti željeno voće u sredinu. Zatim dlanovima oblikujete kuglice-knedle.

U šerpu stavite 1 l vode da provri, zatim staviti knedle da se kuvaju. Kad isplivaju knedle na površinu, onda su gotove.

Na drugu stranu dok se knedle kuvaju, propržiti 200 ml šećera, 200 ml prezli sa 5 kašika ulja i cimeta. Vaditi knedle iz šerpe i valjati ih vruće u šećeru.

Savet

Pravila sam knedle srednje veličine. Možete ih puniti bilo kojim voćem. Ja sam ih punila sa šljivom i jagodom.