

## ***Knedle sa šljivama (9)***



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** krompira
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** svinjske masti
- **2** jajeta
- **600 g** brašna
- **200 g** prezli
- **300 g** šecera

### **Priprema**

Krompir oljuštiti, iseci na sitnije komade i skuvati na uobicajen nacin. Zatim ga ocediti, posoliti i izgnjeciti. Dodati mast i jaja, pa promešati varjacom da se sjedini.

Postepeno dodavati brašno i umesiti testo.

Radnu površinu dobro posuti brašnom, jer ce testo u me?uvremenu poceti da se otpušta i lepi. Po potrebi dodati još brašna. Razvuci testo u veci krug, a onda ga iseci na kvadrate.

Šljive podeliti na polovine i ocistiti od koštica. Na svaki kvadrat testa staviti po jednu polovinu šljive. Ako su sitnije, možete koristiti cele.

Rukama formirati knedle i re?ati ih u dobro pobrašnjen pleh.

U veci lonac stavite vodu da provri, a zatim spustite knedle i kuvajte ih oko 15 minuta.

Za to vreme propržiti prezle na malo masti, a zatim skloniti sa šporeta i dodati šećer. Sve lepo promešati. Gotove knedle uvaljati u prezle.

Ostaviti da se ohlade, pa poslužiti.

### **Savet**