

## ***Knedle (gomboce) sa šljivama***



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za knedle:**

- **500 g** krompira
- **1** žumance
- **30 g** putera
- **malosoli**
- **oko 200 g** brašna

#### **Za posip:**

- **150 g** prezli
- **150 g** šećera
- **80 g** putera

#### **I još:**

- **9** većih ili **18** manjih šljiva

### **Priprema**

Priprema testa: Krompir oljuštiti i skuvati u slanoj vodi. Kada krompir bude skuvan ocediti vodu, izgnjeciti ga i ostaviti da se malo prohladi. Dodati omekšali puter, so, žumance. Potom postepeno dodavati brašno neprestano meseci. Testo treba da bude mekano i elastično. Zatim testo rastanjiti na radnoj površini, debljine 5-7 mm i iseci na kvadrate 10x10 (u zavisnosti od velicine šljive). U sredinu svakog kvadrata staviti po jednu šljivu, kojoj smo prethodno odstranili košticu, zatim lagano sakupiti testo i formirati lopticu (knedlu). Napravljene knedle

stavljati na pobrašnjenu površinu. U dublju šerpu staviti dosta vode (malo više od pola), kada voda provri spuštati lagano knedne. Knedle kuvati oko 10 minuta dok ne isplivaju na površinu, zatim ih šupljikavom kašikom vaditi, stavljati u tiganj i uvaljati u smesu od plezli i šecera. Priprema prezli: Puter otopiti na laganoj varti, zatim dodati prezle i kada se smesa sjedini pomeriti sa vatre i dodati šecer i sve dobro promešati. Uvaljane knedle servirati.

## **Savet**