

## ***Knedle sa šljivama (10)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za knedle:**

- **1 kg** krompira
- **1 kašika** masti
- **1** jaje
- **oko 300 g** brašna
- **1** prstohvatsoli
- **200 g** prezli
- **5 kašika** ulja
- **oko 20** kšljiva

### **Priprema**

Staviti krompir u ljusci da se kuva. Kad je skuvan oljuštiti ga, odmah tako vruce izgnjeciti i ostaviti da se skroz ohladi. Zatim dodati jedno jaje, mast, so i dodavati malo po malo brašna. Neznam tacno koliko, otprilike, da testo ne bude tvrdo, a ni previše mekano. ?im prestane da se lepi za prste onda je dobro.

Šljive ocistiti od koštica. Po želji može se u svaku sljivu staviti kocka šecera. Uzimati po malo testa i umotati oko šljive. Napraviti loptice.

U šerpu sipati vodu. Staviti na ringlu. Kad provri ubaciti knedle, ali tek toliko da stane u jedan red.

Kad knedle isplivaju na površinu kuvati ih pet minuta. Za to vreme u tiganj sipati ulje i staviti da se ugrije. Zatim sipati preze i pržiti dok ne dobije zlatno žutu boju. Gotove knedle odmah tako vruce stavljati u preze i uvaljati ih sa svih strana. Po želji gotove knedle posuti šećerom.

## **Savet**