

## ***Knedle sa šljivama (11)***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 manji krompir
- 300-400 g brašna
- 2 kašike margarina
- 1 jaje
- 10 šljiva
- 200 g prezli
- 200 g šecera

### **Priprema**

Krompir skuvamo u ljusci. Kada je gotov oljuštimo ga i izgnjecimo. Dodamo jaje i margarin pa umutimo. Dodamo brašno i umesimo testo. Razvucemo ga i podelimo na 10 kockica. Napravimo loptice oko svake šljive. Zagrejemo sud sa vodom pa stavimo knedle da se kuvaju. Kada se odugnu od površine kuvamo ih još 5 minuta. Propržimo prezle sa šecerom pa sipamo preko knedli.

### **Savet**