

Knedle sa šljivama od griza



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- **4 renkevode**
- **1/2 renkeulja**
- **malosoli**
- **2,5 renkebrašna**
- **1 nepuna renkagriza**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **2 jajeta**
- **200 g šecera**
- **200 g prezli**
- **19 šljiva**

Priprema

Vodu, ulje i so staviti da provri.

Kad provri ubaciti pomešano brašno, griz i prašak za pecivo.

Kada se prohladi ubaciti 2 cela jajeta.

Praviti knedle od smese i u svaku knedlu saviti po jednu šljivu. Knedle ubaciti u ključalu vodu.

Kuvati dok se ne podignu gore i još malo.

A pre nego što pocnete kuvati sve to da radite. Prezle pomešati sa kašikom ulja i propržiti da dobiju zlatno žutu boju. Pa kad se malom prohladi ubaciti šećer.

Pa kada se kuvaju valjati ih u prezle.

Savet

Mogu i bez jaja, ako postite. Dosta su lepe i mekane.