

Knedle sa šljivama (2)



Sastojci

Potrebno je:

- Delimano šerpa iz Delimano Ceramica Prima Seta
- Delimano Dry Cooker tiganj
- 1 kašika margarina
- 1 kg krompira
- 0.5 kg šljiva
- malo ulja
- 700 g brašna
- 3 jaja
- 200g prezli

Priprema

Ogulite krompir i obarite ga u slanoj vodi u velikoj Delimano šerpi, ocedite i dobro izgnjecite. Dok je krompir još topao, dodajte margarin i dobro ga umešajte pa ostavite da se malo prohladi. U krompir dodajte jaja i dobro izmešajte. Postepeno dodajte brašno i mešajte (mesite) dok se testo ne ujednaci.

Radnu površinu dobro pospite brašnom (da se testo ne bi lepilo) pa premesite testo još malo, pospite brašnom, pa ga, koristeći oklagiju, razvijte na oko 1 cm debljine. Isecite testo na kvadrate dovoljno velike da možete zaviti šljivu u njih, pa dlanovima pravite oblik knedle.

Kuvanje knedli: Posolite vodu i stavite je da prokljuca. Ubacite knedle u ključalu vodu i kuvajte ih oko pola sata, odnosno, dok ne isplivaju na površinu.

Priprema prezli: Propržite prezle u Delimano tiganju na malo ulja dok ne potamne. Dodajte šećer i dobro izmešajte. Obarene i opečene knedle uvijte u prezle sa svih strana, slažite u činiju i pospite preostalim prezlama.

Uz tople knedle poslužite i šećer (pomešan sa cimetom).

Savet: Ukoliko niste ljubitelj šljiva, možete ih zameniti pekmezom od šljiva ili nekog drugog voca.