

## *Knedle sa šljivama bez krompira*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Knedle:**

- **500 ml** vode
- **4 kašike** ulja
- **1 ravna kašičica** soli
- **400 g** brašna
- **2** jajeta
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **10** svežih ili odmrznutih šljiva
- **po ukusu** prezle
- **po ukusu** šećer
- **1 kesica** vanilin šećera

#### **Preliv:**

- **1** kisela pavlaka
- **po ukusu** šećer u prahu

### **Priprema**

U vodu dodati ulje i so i staviti da prokljuca. Kad prokljuca dodati brašno i skloniti sa ringle. Promešati pa dodati jaja i prašak za pecivo. Umesiti testo mikserom sa nastavcima za testo.

Od testa otkidati komade u skladu sa velicinom šljiva. Ja sam u svaku knedlu stavljala po pola šljive, pa sam u skladu sa tim kidala komade testa. Ako imate baš sitne šljive, stavite celu. Formirati knedle uz pomoc brašna.

Staviti u veliku šerpu vodu da prokljuca. Za to vreme u tiganju propržiti prezle na malo ulja.

U prokljucalu vodu spuštati po nekoliko knedli. Kad isplivaju na površinu sačekati minut/dva i vaditi ih u tiganj sa preprženim prelama koji je prethodno sklonjen sa ringle. Dobro ih uvaljati u prezle. Režati ih na tacnu i posipati mešavinom šecera i vanilin šecera po ukusu.

Za preliv pomešati u posudi jednu kiselu pavlaku sa šecerom u prahu po ukusu. Ja dodajem odokativno i isprobavam dok ne dobijem dobitni ukus. Neko voli slaše, neko kiselije. Bitno je dobro pomešati da bi se dobio lep ukus i tecno stanje pavlake.

### **Savet**

Ja obožavam krompir u testu, ali, verujte da su i ove knedle bez krompira odlične! Prednost im je što se ne stvrdnu kad odstoje! Preliv ide savršeno uz ove knedle zato vam savetujem da ga obavezno napravite! Prijatno.