

Knedle sa šljivama... i cimetom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **posuda zapremine od 1 lbrašna**
- **1 l**vode
- **1,5 dl**ulja
- **1/2 kašičice**soli
- **4**jajeta

Nadev:

- **oko 50 kom**šljiva
- **150-200 g**šecera
- **1 kesica**cimeta

Kuvanje knedli:

- **2 l**vode
- **2 kašičice**soli

Valjanje i posipanje:

- 300 g prezli
- 30 g šecera
- 0,5 dlulja
- ostatak šecera sa cimetom

Priprema

Staviti u šerpu vodu, ulje i so da provri. Kada provri, isključiti i skinuti sa plotne, pa sasuti brašno i varjacom ili mikserom izjednčiti masu. Vratiti na toplu plotnu i mešati, da se sve izjednači, a masa će se odvajati od dna i zidova posude. Ostaviti na stranu, da se testo ohladi.

U ciničici pomešati šećer kristal i cimet.

Dok se testo hladi, oprati šljive i svaku raseći do pola, pa izvaditi košpice. U otvor šljive sipati kašičicom mešavinu šećera i cimeta.

U hladno testo dodavati jedno po jedno jaje, svaki put mešajući, da se testo i jaje spoje.

Od testa uzimati po lopticu, veličine većeg oraha, na dlanu rastanjiti u pogacicu i na nju staviti šljivu, pa oblikovati okruglu knedlu, kotrljajući je među dlanovima da dobije okrugao oblik, ali vodeći računa da šljiva sa svih strana bude obložena podjednako debljinom testa (ako se testo otanji, na tim mestima puca pri kuvanju, pa se knedla otvori i iscure sok).

U veću šerpu sipati 2 l vode, dodati so i kada provri, smanjiti na srednju temperaturu i kašikom staviti pripremljene knedle da se kuvaju (oko 7 – 8 komada, ne više, jer ih treba izvaditi čim su kuvane, ako ostaju duže da se kuvaju, raspadace se). Knedle su kuvane čim isplivaju na površinu.

Dok se knedle kuvaju, u šerpicu staviti ulje, pa kad se zagreje, sipati prezle i malo šećera, propržiti ih na manjoj temperaturi, pa isključiti plotnu i ostaviti šerpicu na toploj plotni.

Isplivale knedle vaditi, jednu po jednu, šupljom kašikom ili cediljkom, stavljati u pržene prezle, uvaljati ih da se sa svih strana prezle zalepe i vaditi na tacnu. Posuti svaku ostatkom mešavine šećera i cimeta, a po potrebi posuti sa još šećera pri serviranju.

Savet

Knedle bez krompira sa svežim šljivama ili iz zamrziva?a... sezona šljiva tek počinje, pa mislite na ovu poslasticu na vreme - ostavite dovoljno šljiva u zamrziva? za zimski period.