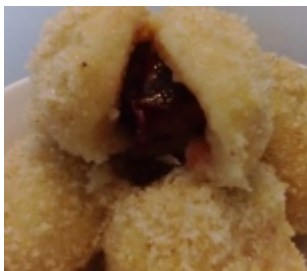


## ***Knedle sa šljivama (12)***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** jaje
- **1 kg** krompira
- **oko 20** plavih šljiva
- **1 kašičica** soli
- **800 g** brašna
- **350 g** prezli
- **300 g** šecera
- **maloulja**

### **Priprema**

Skuvati krompir. Po završetku ga izdrobiti dodati so, jaje i postepeno dodavati brašno, pa umesiti glatko testo.

Razvuci testo i iseci ga na kocke, pa na svaku stavljati po pola šljive.

Praviti loptice, i stavljati ih u vodu koja konstantno vri. Kad izau na površinu vode, ostaviti ih još 5 minuta. Zatim ih uvaljati u smesu od prezli, šecera i malo ulja koja je prethodno malo podgrejana, da bi se prezle i šecer bolje spojili sa uljem.

### **Savet**