

Knedle sa šljivama (3)



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg oljušćenog krompira
- 50 g margarina
- 1 jaje
- 2 kašike griza
- 250 g brašna
- 2 kašicice soli
- 40 komada šljiva
- 2 dl ulja
- 300 g prezli
- 1 kašicica cimeta
- 4 kašike šecera

Priprema

Krompir obariti u vodi sa jednom kašicom soli, pa ga procediti i ispasirati. Dodati mu margarin i jaje, i dobro izmutiti mikserom.

Kad se malo prohladi, dodati griz i brašno i umesiti testo. Testo podeliti na 4 dela i od svakog oblikovati valjak, a svaki valjak iseci na 10 delova. Svaki deo zaokružiti i njime obložiti šljivu formirajući knedlu. Tako napraviti prvih 10.

Za to vreme staviti 3 l vode da provri sa 1 kašicom soli. U vriljucu vodu ubaciti pripremljene knedle i kuvati ih dok ne isplivaju, oko 10 minuta.

Dok se one kuvaju pripremiti drugih deset knedli. Gotove knedle staviti u cediljku da se ocede. Za to vreme ugrijati ulje, pa kratko ispržiti prezle. Dodati im šecer i cimet i sjediniti, pa u njih valjati skuvane knedle.

Reati ih u ciniju i preko poprskati sa još šecera, po ukusu.

Sluziti ih tople. Od ove mere izađe 40 knedli.