

Knedle sa šljivama (13)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1 kašica** soli
- **50 g** maslaca ili margarina
- **2** jajeta
- **5 kašika** pšenicnog griza
- **500 g** brašna
- **150 g** prezli
- **3 kašike** ulja
- **1 kesica** vanilin šecera
- **30 komada** šljiva

Priprema

Krompir oljuštiti, oprati, iseci, skuvati u posoljenoj vodi, ocediti, izmiksati, umešati maslac ili margarin i ohladiti. Dodati jaja, so i pšenicni griz. Zatim postepeno dodavati brašno i umesiti testo (da se ne lepi za ruke, ali i da nije pretvrdo).

Odvajati komade testa, na dlanu rastanjiti, na sredinu staviti šljivu, praviti kuglice, uvaljati ih u brašno i odlagati na tacnu.

Spuštat ih u dublju šerpu, u ključalu vodu i kad izau na površinu, kuvati još 3 minuta.

Prezle pomešane sa vanilin šećerom propržiti na ulju, da porumene.

Knedle vaditi iz vode i uvaljati ih u propržene prezle.

Poslužiti kad se prohlade. Prijatno!

Savet