

## ***Knedle sa šljivama***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 12 šljiva
- 500 g brašna
- 30 g kvasca
- 1/4 l mleka
- 30 g šecera
- 1 jaje
- 30 g maslaca
- so
- kora od limuna
- cimet
- šećer

### **Priprema**

Kvasac se razmuti u malo mlakog mleka, doda se šećer i ostavi da naraste.

U prosejano brašno stavimo ovako narasao kvasac i dodamo rastopljeni maslac, jaja i ostatak mleka. Dodamo malo soli i nastrugane kore od limuna.

Zatim sve dobro umutimo dok se na testu ne pojave mehurici do ne pocnu da se odvajaju od varjace. Testo pokrijemo i ostavimo na toplo mesto sve dok ne naraste.

Stavimo ga na dasku posutu brašnom i podelimo na 12 komada stavimo voće i napravimo knedle. Sve ostavimo još malo da odstoji.

Zatim knedle stavljamo u slnu vodu koja tiho vri i kuvamo s obe strane 6 minuta.

Gotove knedle služe se dok su još vruce, dogato posute cimetom i šećerom.