

Knedle sa šljivama (14)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- 1 l vode
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 kašičice šecera
- 5 kašika ulja
- 400 g griza
- 200 g brašna
- 2 jajeta

Ostalo:

- po potrebi šljive
- po potrebi prezle
- po potrebi ulje

Priprema

Prokuvati zajedno vodu, pola kašičice soli, pola kašičice šecera i ulje. Skinuti sa vatre i dodati pomešan griz i brašno. Mešati. Masa bude jako gusta. U ohlaeno testo dodati jaja i rukama ga umesiti. Praviti knedle na dlanu, utisnuti po jednu šljivu kojoj ste izvadili košticu i oblikovati lopticu.

U vecu i širu šerpu sipati dosta vode. U provrelu vodu spustati knedle, smanjiti vatru i kuvati na lagano. Knedle su gotove kad isplivaju na površinu. Uvaljati ih u prezle ispržene na malo ulja i posuti šećerom po ukusu.

Savet