

## *Kacine Knedle sa šljivama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- šljive
- 1 l vode
- 1 čaša od jogurta ulja
- 5-6 supenih kašika šecera
- 2 čaše od jogurta brašna
- 2 čaše od jogurta griza
- 1 prašak za pecivo
- 2 jaja
- prezle
- šećer u prahu

### **Priprema**

U vecu šerpu staviti: 1 l vode, 1 čašu ulja, 5-6 kašika šecera da provri.

U drugi sud staviti: 2 čaše brašna, 2 čaše griza, prasak za pecivo. Sjediniti i zakuvati na iskljucenoj ringli. Ohladiti i dodati 2 cela jajeta.

Rukom praviti knedle (oko šljive, oblikovati testo u obliku loptice) i bariti. Obarene valjati u pržene prezle.

Prah šećer posuti preko. **PRIJATNO!!!**