

Knedle sa kajsijama (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500** gneslanog sira svežeg
- 2žumanjka
- **1** prstohvatsoli
- **125** goštrog brašna
- **125** gmekog brašna

I još.

- **10**kajsija

Za posip:

- **100** gprezli
- **1-2 kašike** maslaca
- **po želji**šecera

Priprema

Uzmite zdelu, u zdelu stavite sir, žumanjca, so i brašna. Rukama zamesite testo, naravno može i mikserom sa nastavkom za testa. Uzmite komad testa, stavite u ruku i sa drugom rukom, dlanom, rastanjite i stavite polovinu kajsije, oblikujte loptice. Dobijete otprilike oko 20 knedli. Sipajte vodu u šerpu, stavite kuvati i posolite je, kad prokuva ubacite knedle i na laganoj vatri kuvajte oko 5 minuta, gotove su kad isplivaju na površinu. Uzmite cediljku i stavite ih u nju i isperite sa hladnom vodom. U tavu stavite maslac da se otopi, prezle malo prepržite,

stavite šećer, brzo promešajte da se šećer ne počne karamelizirati i ubacite knedle. Šećer možete dodati i na gotove knedle, a može i malo cimeta ko voli. :)

Savet