

Knedle sa kajsijama (3)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **1 kašikamasti**
- **1jaje**
- **300 gbrašna**
- **1 prstohvatsoli**
- **200 gprezle**
- **5 kašikaulja**
- **500 gkajsija**

Priprema

Staviti krompir u lјusci da se kuva. Kad je skuvan oljuštiti ga, odmah tako vruce izgnjeciti i ostaviti da se skroz ohladi. Zatim dodati jedno jaje, mast, so i dodavati malo po malo brašna. Neznam tacno koliko, otprilike, da testo ne bude tvrdo, a ni previše mekano. im prestane da se lepi za prste onda je dobro. Kajsijama izvaditi koštice. Testo razvuci oklagijom na radnu površinu pa ga iseckati na kocke. Na svaku kocku staviti po jednu kajsiju.

Zatim tako kajsiju umotati u testo i formirati knedlu. U vecu šerpu sipati vodu i staviti da se kuva. Kada voda provri spuštati knedle, ali samo u jedan red da ne budu jedna preko druge. Ostaviti tako da se kuva oko 15 minuta.

Za to vreme u tiganj sipati ulje i staviti da se ugreje. Zatim sipati prezle i prziti dok ne dobije zlatno žutu boju. Gotove knedle odmah tako vrue stavljati u prezle i uvaljati ih sa svih strana. Po želji gotove knedle posuti šecerom.

Savet