

# *Knedle sa šljivama bez krompira*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 1/2 l mleka
- 1 kašika soli
- 3 kašike ulja
- 200 g griza
- 2 jajeta
- šljive
- prezle

## **Priprema**

Sve sastojke osim jaja, kuvati dok se ne dobije gusta masa. Kada se ohladi dodati 2 cela jajeta, izmešati, vaditi testo kašikom, ruke pobrašnjaviti i oblikovati knedle. U sredinu staviti šljive, pekmez ili eurokrem (Deca obožavaju sa kremom).

Stavljati u uzavrelu vodu da se kuvaju, kao i klasicne knedle.

Propržiti prezlu sa malo ulja, uvaljati knedle i služiti toplo! Prijatno!