

Knedle sa sljivama bez krompira



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **100 g** griza
- **50 g** margarina
- **3** jajeta

Za punjenje:

- **20-25 komada** šljiva
- **1 kesica** vanil šećera
- **200 g** prezle
- **po ukusu** cimeta i šećera
- **4-5 kašika** ulja
- **malosoli**

Priprema

U dublju šerpu sipati pola litre vode, dodati margarin pa kad prokljuca sipati brašno i varjačom mešati dok se sve ne sjedini.

Skinuti sa vatre pa mikserom umutiti jedno po jedno jaje.

Testo izruciti na pobrašnjenu površinu i posuti ga sa malo brašna. Ostaviti malo da se prohladi da se može rukom umesiti.

Oprati i ocistiti šljive.

Testo malo rukama umesiti da bude glatko pa ga oblikovati kao rolat.

Oštrim nožem seci šnite debljine 1,5 cm koje ce padati na brašno.

Svaku šnitru rukom malo raširiti pa na sredinu staviti pola šljive i sipati na nju malo vanilina pa poklopiti drugom polovinom šljive.

Rukama oblikovati knedle i špuštati ih na brašno.

U vecu šerpu sipati vodui staviti da prokljuca. Dodati malo soli. U kljucalu vodu pažljivo špuštati knedle da se kuvaju. Ja sam dobila 25 knedli pa sam kuvala u dve ture. Dok se knedle kuvaju na ulju propržiti prezlu. Knedle su kuvane kad isplivaju na površinu vode. Tada ih jednu po jednu vaditi francuskom (rešetkastom) kašikom i špustati na prezlu i malo ih prevrtati da se uvaljaju u nju.

Knedle služiti tople mada su lepe i hladne. Posipati ih po želji cimetom, šećerom i vanilinom.

Savet

Knedle sam uvek pravila sa testom od krompira misleći da su tako najbolje. Prošle godine sam probala ovaj nain i uverila se da se ovako ne samo brže i lakše prave nego su veoma ukusne i tople i hladne. I po starom receptu, a i u ovom sam deo brašna zamenila grizom što knedle ini prhkim i laganim. Mogu se praviti i sa višnjama i kajsijama. U svakom sluaju su pravi užitak.