

## ***Knedle sa šljivama (17)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **120 g** instant pirea
- **5 kašik** griza
- **1** jaje
- **3 kašike** ulja
- **500 ml** vode
- **300 g** brašna
- **1 kašicica** šećera
- **1** prstohvatsoli

#### **Još:**

- **3 kašike** ulja
- **100 g** prezli
- **100 g** šećera
- **po potrebi** šljive

### **Priprema**

U vanglicu sipati instant pire dodati griz, so, šećer, vodu promešati pa dodati jaje opet promešati i dodati brašno, sve dobro sjediniti. Ruke mazati uljem pa kidati po malo testa spljostiti ga staviti na testo šljivu pa je obaviti testom, formirati lopticu. Uraditi isto sa ostatkom testa. Sipati u veliku šerpu vodu kad provri dodati knedle, kad isplivaju kuvati ih još 2 minuta. U tiganj sipati ulje i prezle pa propržiti. Svaku knedlu uvaljati u prezle, a potom u šećer.

**Savet**