

Knedle sa šljivama (18)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Sastojci:

- **400 grama** očišćenog krompira
- **200 gram** brašna
- **100 grama** šećera
- **po potrebi** šljive
- **100 gram** prezle
- **3- 4 kašike** sme?eg šećera.

Priprema

Krompir ocistiti, iseckati na sitnije i skuvati. Ispasirati ga kao za pire, pa odmah dodati šećer, a zatim brašno. Dobro sve izmešati varjačom, a onda nastaviti rukama. Ako je testo previše meko, dodati još malo brašna. Mesiti dok ne prestane da se lepi za ruke, samo voditi računa da ne bude previše tvrdo.

Šljive ocistiti od koštica. Kidati pomalo testa, rastanjiti ga na dlanu, pa njime obložiti svaku pripremljenu šljivu.

Vodu staviti da provri. Knedle spuštati u kipucu vodu, i kuvati dok ne isplivaju na površinu.

Na suvom teflonskom tiganju propržiti prezle pomešane sa sme?im šećerom da porumene. Svaku kuvanu knedlu uvaljati u ovu mešavinu.

Savet

Prohladiti, pa služiti.