

Knedle sa šljivama - džemom



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g krompira
- 1/2 velike kašike masti (ili margarina)
- 1 jaje
- malo soli
- 250-300 g brašna
- voda za kuvanje (knedli)
- malo soli
- malo ulja
- šljive ili džem (unutar knedli)
- 200 g prezli
- 200 g margarina (ili putera)
- šefer (za posipanje knedli)

Priprema

Krompir skuvati kao za pire i dok je još topao dodati jaje, mast, prstohvat soli i brašno. Dobro promešati testo.

Kidati po parce testa, malo ga izmedju dlanova spljoštiti, staviti šljivu ili kašicu džema i zatvoriti sa svih strana, pa napravti kuglicu, dok se sve ovo radi, površina treba da bude pobrašnjena i ruke, jer je testo lepljivo, tako i treba da bude, jer kad bih se dodalo još brašna knedle bih bile tvrde, ovako su mekane i tope se u ustima.

Sipati vodu u vecu šerpu do pola (da ne bi kipelo kasnije), dodati malo ulja i prstohvat soli i pustiti da prokljuca.

Spustati knedle u kipucu vodu, smanjiti malo i kuvarati desetak minuta, dok ne isplivaju na površinu.

U mevremenu u tiganju na margarinu kratko propžiti prezle, gotove knedle vaditi rešetkastom kašikom i staviti u prezle, a zatim posuti šecerom.

Od ove mere ispadne oko 30 komada. Prijatno!