

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)
- šećer (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 između dlanova spljoštiti, staviti šljivu ili kašičicu džema i zatvoriti sa svih strana, pa napraviti 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 veću šerpu do pola (da ne bi kipelo kasnije), dodati malo ulja i prstohvat soli i pustiti da prokljuca.

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

U me?vremenu u tiganju na margarinu kratko propžiti prezle, gotove knedle vaditi rešetkastom kašikom i staviti u prezle, a zatim posuti šećerom.

Od ove mere ispadne oko 30 komada. Prijatno!