

Knedle sa šljivama (21)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** belog krompira
- **3** jajeta
- **100 g** margarina
- **400 g** brašna
- **200 g** šljiva
- **1 kesica** cimeta šećera
- **200 g** prezli
- **5-6 kašika** šećera
- **maloulja**

Priprema

Skuvajte krompir u ljusci pa ga oljuštite i izgnjecite viljuškom, a zatim ga mikserom umutite.

Dodajte margarin pa jedno po jedno jaje, na kraju dodajte brašno i još malo mutite.

Izrucite testo na radnu površinu.

Pomalo testa utapajte na dlanu, na sredinu staviti jednu šljivu, pospite cimet šećerom i oblikujte lopticu.

Skuvajte ih zatim u provreloj vodi, a kad isplivaju na površinu procedite ih.

Prezlu i šećer pomešajte pa ih kratko propržite na malo ulja. U njih spuštajte gotove knedle, uvaljajte ih sa svih strana i servirajte na tanjir.

Savet