

Knedle sa instant krompir pireom



težina: **srednje**

za: **26** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 kesice (240g) instant pire krompira
- 800 ml hladne vode
- 200 g griza
- 200 g brašna
- 4 kašike ulja

Za posipanje knedli:

- 100 g maslaca
- 10 kašika prezli
- 10 kašika mlevenog keksa
- 2 kesice vanilin šecera
- 6 kašika šecera
- 26 manjih šljiva

Priprema

Testo: Šljive oprati, posušiti, zaseći i izvaditi košticu. U posudu u kojoj će te mesiti testo prvo viljuškom malo umutiti jaje, potom dodati sve ostale sastojke u umesiti testo, meni je bilo malo lepljivo pa sam dodala još malo brašna. Testo razviti oklagijom na pobrašnjenoj površini i iseci na 25 ili 26 kocki, zavisi od velicine šljiva. U šljivu ubaciti malo šecera pa je obložiti testom, lepo sve spojiti i oblikovati knedlu. Tako uraditi i sa preostalim šljivama i testom.

Kuvanje: U dublju šerpu staviti vodu i malo soli da provri. U provrelu vodu spustati knedle, malo ih na početku kuvanja kašikom gurkati da se ne zalepe za dno šerpe. Kuvati dok ne isplivaju na vrh, oko 10 minuta. Kolicinu knedli koje će te kuvati odrediti prema veličini šerpe, ja sam kuvala po 5 jer mi je šerpa bila manja.

Posip: Dok se knedle kuvaju pripremiti posip. Na umerenoj temperaturi pržiti prezle i keks da dobiju jako zlatnu boju, skinuti sa šporeta pa dodati šećer i vanilu. Ja volim šećer da dodam u posip jer mi je tako lepše, ali se ne mora dodavati mogu se pred serviranje posuti. Kuvane knedle vaditi iz vode rupicastom kašikom, sačekati par sekundi da se ocede i uvaljati u posip.

Savet

Možete knedle posuti i sa malo cimeta po ukusu ako volite. Ako su Vam šljive velike stavite po pola. SREĆNO I PRIJATNO!