

# **Knedle sa šljivama**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1jaje**
- **500 gkrompira**
- **13 kašikabrašna**
- **30 gputera**
- **po potrebišljiva**
- prezle
- šecer
- cimet
- voda
- ulje

## **Priprema**

Šljive ocistiti od košćica. Krompir oljuštiti i obariti. Skuvan krompir ocediti od vode i izgnnjeciti. U ohlaen krompir dodati jaje i puter i sve dobro izmešati. Postepeno dodavati brašno i mesiti dok se testo ne ujednaci. Radnu površinu posipati brašnom, razvuci koru oklagijom oko 1 cm. Iseci koru na kvadratice 3x3 cm. Na svaki kvadratic staviti šljivu i obaviti je testom. Rukama oblikovati knedle. Gotove knedle spustati u kljucalu vodu i kuvati dok ne isplivaju na površinu. Ocediti ih dobro od vode. Valjati ih u prezle i pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene. Pržene knedle staviti na papir da upiju višak ulja. Posipati ih šecerom i cimetom.

## **Savet**

Iskoristite šljive kojih sada ima u izobilju za ovu divnu poslasticu.