

Knedle sa šljivama bez koštica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** krompira
- **200 g** oštrog brašna
- **1 kašicica** masti
- 1 jaje
- **malosoli**
- **malosoda** bikarbone
- **50 g** oštrog brašna za razvaljivanje testa

Za nadev:

- **20** zaleenih šljiva sa kockom šećera

Za posip:

- **3 kašike** prezla
- **maloulja**
- **1 kesica** vanilin šećera burbon
- **malocimeta**

Priprema

Jasno je da svi znaju da rade knedle sa šljivama, a ja Vam dajem još jedan interesantan način izrade knedla. Prvo, u jesen kad sam kupila šljive očistila sam ih od koštice ali pažljivo da se ne razdvoje dve polovine. Drugo,

u svaku šljivu sam stavila 1 kocku šećera i tako sam šljive zaledila jednu do druge na ravnoj površini i posle kada su se zaledile prebacila u kesu. Tako zaleene šljive sa kockama šećera koristim za izradu knedli u zimskim mesecima. Krompir staviti da se kuva i kuvati ga u slanoj vodi 50 minuta. Na radnu površinu staviti brašno, dodati so i soda bikarbonu. Kuvan krompir odmah oljuštiti i propasirati na pasirki za krompir. Pasirani krompir još topao pomešati sa pripremljenim brašnom. Napraviti udubljenje u sredini i staviti mast i jaje. Rukama dobro umesiti testo da bude glatko. Radnu površinu posuti brašnom i razvaljati testo. Iz zamrzivaca izvaditi šljive sa kockama šećera. Rezati testo u kvadratiće (velicina zavisna od velicine šljiva) i na svaki kvadratić staviti u sredinu zaleenu šljivu.

Spojiti krajeve kvadratića i formirati knedle.

U širu posudu staviti vodu da proključa, uliti malo ulja i stavljati knedle i kuvati ih 10-ak minuta.

Istovremeno staviti na malo ulja prezle da se prže da postanu blago rumene. Šupljikavom kašikom vaditi knedle iz vode, posuti sa vanilin šećerom burbon i proprženim prezlama. Služiti sa cimetom u prahu i kristal šećerom.

Slika presečenih knedla.

Savet

Kada radim knedle sa šljivama one su nama zapravo glavno jelo.