

# **Knedle sa šljivama**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za knedle:**

- **oko 700 g**belog krompira
- **1**jaje
- **30 g**putera
- **3 kašike**pšenicnog griza
- **malosoli**
- **250-300 g**brašna
- šljive

### **Ostalo:**

- ulje
- **oko 150 g**rezle
- šećer za posipanje

## **Priprema**

Krompir oguliti, iseci na kockice i skuvati u malo posoljenoj vodi. Kuvani krompir ocediti od vode, ispasirati, dodati puter i ostaviti da se ohladi.

U ohlaeni krompir dodati jaje, griz, so i postepeno dodavati brašno.

Odvajati komadice testa, na dlanu rastanjiti i na sredinu svakog kruga staviti šljivu.

Rukama spojiti krajeve, višak testa (ako ga ima) odstraniti i praviti knedle. Slagati ih na pobrašnjenu tacnu dok sve ne završite.

Gotove knedle spuštati u malo posoljenu kljucalu vodu. Kuvati dok ne isplivaju na površinu.

Kada knedle isplivaju na površinu, ostaviti da se kuvaju još 2 minuta.

U tiganj staviti ulje i sipati prezle, cim pocne da "cvrci" stavljati knedle u tiganj, protresti da se knedle dobro uvaljaju sa svih strana.

Gotove knedle izvaditi na tanjur i posuti šecerom.

## **Savet**

Ja sam koristila odmrznute šljive, unutra nisam stavljala šeer ni cimet, vi po želji možete koristiti pekmez ili kajsije :) Od viška testa možete praviti valjuške :) Prijatno!