

Omiljeni ranojesenski klasik: sočne knedle sa šljivama

Ukusne knedle sa šljivama i zapečenim krušnim mrvicama! Zbog svoje sasitnosti, knedle sa šljivama češće se poslužuju kao ručak nego li kao desert

Sastojci:

Tijesto:

- 1 kg pirea od krumpira
- 2 jaja
- 400-500 g oštrog brašna
- 50 g maslaca
- prstohvat soli

Ostalo:

- 15-20 šljiva
- 100 g maslaca
- 100 g krušnih mrvica

Priprema: Krumpir očistite i narežite na manje komade, skuhajte u blago posoljenoj vodi i napravite pire s dodatkom maslaca.

U ohlađeni pire dodajte jaja pa postupno dodajte brašno dok ne dobijete glatko tijesto koje se ne lijepi na dodir. Možda će vam trebati malo više ili malo manje brašna od navedenog, to će te vidjeti tijekom izrade. Od tijesta oblikujte kugle, a u svaku utisnite po jednu očišćenu šljivu. Ukoliko su vam šljive kisele, u svaku šljivu možete dodati malo šećera.

Knedle kuhajte u vreloj, blago posoljenoj vodi 15-tak minuta. Kada knedle isplivaju na površinu znači da su kuhane. U tavici rastopite maslac pa dodajte krušne mrvice i pržite ih na laganoj vatri dok poprime zlatno žutu boju. Ocijeđene knedle sa šljivama stavite u smjesu od maslaca i krušnih mrvica i kratko popržite da se smjesa prilijepi za knedle.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook [Slatki svijet](#)