

# Knedle sa šljivama



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
< 30 min



BROJ PORCIJA  
12 osoba

## Sastojci

1 kg krumpira  
0,75 - 1 kg oštrog brašna  
3 velike žlice ulja  
2 jaja  
1 mala žlica soli  
1 kg šljiva  
100 g krušnih mrvica  
100 g maslaca

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Sve dobro zamijesite, te tijesto stavite na pobrašnjenu površinu te još jednom dobro promijesite da dobijete lagano žilavo tijesto.

Tijesto od krumpira zarolajte u rolu promjera 10cm.

Tijesto za knedle od šljiva narežite na šnite debljine 3 cm te ga između dlanova stisnite na debljinu cca 1cm. Na svaku pločicu stavite jednu šljivu (ako su šljive velike samo pola).

Rubove podignite, te između dlanova zarolajte. Kuglica knedle od šljiva mora biti dobro zatvorena da se šljiva ne vidi.

Gornja količina tijesta dovoljna je za cca. 20 knedli sa šljivama. Knedle od šljiva kuhajte u slanoj vodi. Gledajte da se knedle sa šljivama previše ne guraju jedna na drugu. Promiješajte oprezno da se okruglice sa šljivama ne bi zalijepile. Knedle sa šljivama kuhajte dok ne isplivaju na površinu. Na vrući maslac dodajte krušne mrvice i popržite do zlatne boje.

Ocijedene knedle sa šljivama (budu lagano ljepljive) ubacimo na smjesu maslaca i mrvica te kratko popržimo da se smjesa uhvati za knedle. Serviramo vruće, posipane šećerom.