

# 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

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 šnité deblijine 3 cm te ga između dlanova stisnite na deblinu 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 kuhatje 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 kuhatje dok ne isplivaju na površinu. Na vrući maslac dodajte krušne mrvice i popržite do zlatne boje.

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

## Skeniraj za prikaz na web stranici

