Knedle sa šljivama

- 1 kg starog krumpira
- 0,75 - 1 kg oštrog brašna
- 3 VŽ ulja
- 2 jaja
- 1 MŽ soli
- 1 kg šljiva (cca. 20kom)
- 100g krušnih mrvica (prezle)
- 100 g maslaca

Krumpir zajedno sa ljuskom prokuhati u slanoj vodi.
Krumpir je kuhan kada proboden sa čačkalicom lagano sklizne sa nje.
Ogulite ga i protisnite kroz prešu.

Krumpir nakon šta ga procjedite nikako ne ostavljajte na suhom, jer će se kožica ponovo zaljepiti i teško će te ga guliti.
Najbolje ga je preliti hladnom vodom i odmah guliti dok je mlak, hladan se guli teško.

U visoku posudu stavite protisnuti krumpir, u jednakom omjeru oštro brašno (želite li mekane knedle stavite 2/3 brašna), 2 jaja, sol i ulje.
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 narežite na šnite debljine 3 cm. te ga između dlanova spljoštite na debljinu cca. 1cm.
Na svaku pločicu stavite jednu šljivu (ako su šljive velike samo pola).
Rubove podignite, te između dlanova zarolajte. Kuglica mora biti dobro zatvorena da se šljiva ne vidi.

Gornja količina tijesta dovoljna je tza cca. 20 knedli sa šljivama.

Knedle kuhajte u slanoj vodi. Gledajte da se knedle sa šljivama previše ne guraju jedna na drugu. Promješajte oprezno da se knedle sa šljivama nebi zaljepile. Knedle sa šljivama kuhajte dok ne isplivaju na površinu.
Kuhane knedle se mogu, kad se ohlade i smrznuti za neki budući obrok.

Na vrući maslac dodajte krušne mrvice (prezle) i popržite do zlatne boje. Pazite lako zagara.
Ocijeđene 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.
Osim posipane šećerom odlično se pokazalo serviranje sa malo cream fresh-a i marmeladom od jagode.

Tomek© www.moja-kuhinja.com®