

Gamboce



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **1** žumanac
- **4 kašike** ulja
- **1/2 kašice** soli
- **3 kašike** šećera
- **po potrebi** brašno
- **200 g** šljiva
- **100 g** prezle
- **1 kašika** ulja
- **po želji** med ili šećer

Priprema

Krompir skuvati i izgnjeciti u pire. Dodati žumanac, šećer, so i ulje i sjediniti masu. Polako sipati brašno, onoliko da se umesi mekano testo, pomalo lepljivo. Šljive oprati i izvaditi im koštice.

Ruke posuti brašnom pa formirati loptice od testa, spljostiti ih, staviti šljivu na sredini i valjati da se dobije knedla. U serpi zagrijati vodu do ključanja i spustati knedle da se kuvaju dok ne isplivaju na površinu.

Na ulju propržiti prezle dok ne porumene, pa u njih uvaljati vruće gamboce. Knedle poreati u vatrostalnu posudu pa ih posuti šećerom ili medom po želji. Peci ih na 200 stepeni desetak minuta.

Savet