

Gomboce sa šljivama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1300 g**krompira
- **300 g**brašna
- **50 g**putera
- **100 g**griza
- **1**jaje
- **1 kašikica**muskatnog oraščica
- **1 kašikica**soli

Fil:

- **oko 500 g**šljiva, jagoda, višanja

Za posipanje:

- **100 g**putera
- **100 g**prezle
- **Sunoko** šećer

Priprema

Kuvati krompir, procediti i napraviti pire sa mikserom, ostaviti da se malo prohladi pa dodati puter, jaje, so, muskatni oraščic, griz i sve dobro izmešati. Brašno dodavati lagano, uz mešanje.

Testo ne treba da bude jako cvrsto, nego mekano i po malo lepljivo. Od testa napraviti valjak i seci na jednake delove i oblikovati loptice. Svaku lopticu staviti na dlan i sa drugom rukom malo stisnuti lopticu kao pljeskavicu, na sredinu ubaciti šljivu, preklopiti i oblikovati lopticu, praviti loptice dok se ne potroši svo testo.

Na šporet staviti dublju šerpu sa vodom i u vodu sipati malo ulja da se gomboce pri kuvanju ne lepe. Ostaviti da prokljuca pa smanjiti vatru. Ubaciti gomboce, otprilike stavljati i kuvati 5 po 5 komada, ne sve od jednom. Kuvati ih dok ne isplivaju na površinu pa vaditi rešetkastom kašikom u ciniju.

U šerpici zagrejati puter dodati prezle i kratko sve zajedno upržiti. Skloniti sa vatre pa svaku gombocu uvaljati u prezlu i reati u ciniju i posuti **Sunoko šećerom**.

Pobednik je onaj sa najviše koštica u tanjiru!

Savet