

# **Mix gomboce**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **500 ml** vode
- **30 g** margarina ili jedna kriška
- **1/2 kašicice** soli
- **300 g** brašna
- **2 žumanca**
- **1/2 kašicice** praška za pecivo

### **Još:**

- **15 šljiva**
- **15 manjih kajsija**
- **30 kockica** šecera
- **150 g** prezli
- **50 g** šecera

## **Priprema**

Posoliti vodu, dodati margarin i staviti da provri. Zatim dodati brašno i brzo mešati ili mutiti. Na kraju ubaciti žumanca i prašak za pecivo.

Odvajati pomalo testa i obavijati šljive i kajsije (koje smo prethodno odvojili od koštice i stavili po kockicu šecera). Ja ih imam vec pripremljene u zamrzivacu tako da ih odmah umotavam u testo.

Staviti u vecu šerpu vodu da prokljuca. Ubaciti knedle i kuvati dok se ne podignu na površinu. Ako se zalepe za dno šerpe odmah ih odvojte kašikom.

U tiganju na malo ulja propžiti prezle i šecer. im knedle isplivaju ubaciti ih u ovu smesu i uvaljajte sa svih strana.

## **Savet**

Šljive i kajsije spakujte u zamrziva u sezoni kako bi uvek mogli da spremite gomboce :)