

Gomboce (2)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za knedle (gomboce):

- **1300 g**krompira
- **300 g**brašna
- **50 g**putera
- **100 g**griza
- **1**jaje
- **1 kašicica**muskatnog orašcica
- **1 kašicica**soli

Nadev:

- **oko 500 g**šljiva (višanja, kajsija..)
- **po želji**pekmez, cokolada..

Za posipanje:

- **100 g**putera (mast, margarin, ulje)
- **prezle** (toliko da zagusi masnocu)
- **šecer**

Priprema

Skuvajte krompir, pa procedite i izmiksajte u pire sa mikserom, ostavite da se malo prohladi pa dodajte puter, jaje i promešajte... Dodajte so, muskatni orašćic, griz i promešajte sa varjacom.

Brašna dodavajte lagano i mešajte... Testo ne treba da bude jako cvrsto, nego mekano i po malo lepljivo. Od testa napravite valjak i secite na jednake kriške i oblikujte loptice. Svaku lopticu stavite na dlan i sa drugom rukom malo stisnite lopticu kao pljeskavicu, na sredinu ubacite šljivu ili višnju ili jagodu ili kašikicu pekmeza, preklopite i oblikujte lopticu, tako dok ne utrošite svo testo.

Na šporet stavite dublju šerpu sa vodom i u vodu sipajte malo ulja da se gomboce pri kuvanje ne bi lepile. Ostavite da prokljuša pa smanjite vatru. Ubcujte gomboce, otprilike stavljajte i kuvajte 5 po 5 komada... ne sve od jednom... Kuvati ih dok ne isplivaju na površinu pa vaditi resetkastom kašikom u ciniju.

U šerpici zagrejati puter ili ulje ili mast pa dodati prezle toliko da zagusi masnocu, oko 100 g i kratko sve zajedno upržiti. Skloniti sa vatre pa svaku gombocu uvaljati u tu prezlu i reati u ciniju i posipati kristal šećerom. Prijatno...

Savet