Gomboce sa sirom i pudingom od vanile

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za gomboce:

- **500 g**sitnog sira
- **2**žumanceta
- **1**belance
- **3 kašike**šecera
- **5 kašika**griza
- **2,5 kašike**brašna

Za umak:

- **8 dl**mleka
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **3 kašike**šecera

Za valjanje:

- **11 kašika**prezle
- **3 kašike**šecera

Priprema

U dubljoj posudi sjediniti sitan sir, žumanca, belance, griz, šecer i brašno, pa dobro izmešati da se dobije ujednacena smesa. Ostaviti u frižideru da miruje 2 sata.

Vaditi kašikom knedle i spuštati na brašnom posutu radnu površinu i oblikovati kuglice. U šerpu sipati vodu i ostaviti da prokljuca. Zatim u nekoliko navrata spuštati oblikovane kuglice i kuvati ih oko 10 minuta. Kuglice obavezno vaditi rešetkastom kašikom kako bi se ocedile od suvišne tecnosti.

U tiganju ugrejati ulje pa dodati u njega prezle i propržiti zatim umešati šecer, dodati gomboce i uvaljati ih.

Pomešati prašak za puding sa nekoliko kašika mleka (7-9), preostalo mleko staviti da vri. Umešati razmucen prašak za puding i mešati nekoliko minuta, zatim umešati šecer, (puding treba da je rei, jer se služi kao umak).

U tanjire podeliti puding i staviti nekoliko gomboca sa sirom.

Savet