

# Gomboce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **1** jaje
- **500 g** brašna
- **50 g** maslaca
- **malo** soli

### Za punjenje:

- šljive bez koštica
- **malo** cimeta
- **100 g** prezli
- **maloulja**
- **za posipanje** šećer

## Priprema

Krompir skuvati u ljusci. Oguliti i izgnjeciti sa 50 g maslaca. Posoliti, dodati jaje i umesiti testo da ne bude ni tvrdo ni mekano. Oblikovati testo u valjak i iseci kao na slici.

Na svako parce staviti šljivu, a u sredinu šljive staviti po malo šećera koji je pomešan sa malo cimeta. Oblikovati knedle i stavljati u ključalo vodu. Kuvati dok ne isplivaju na površinu.

U drugoj posudi na malo ulja ispržite prezle da porumene. U ovu smesu stavljate kuvane i opečene gomboce pa

ih uvaljate. U ovu smesu možete dodati i šećer kao i cimet a tako?e možete i kasnije pošeceriti.

## **Savet**