

## ***Gomboce sa kremom***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g krompir pirea (koji je ostao od rucka)
- 300 g brašna
- 1 jaje

#### **Za nadev:**

- eurokrem (bilo koji krem)

#### **Za posipanje:**

- mleveni plazma keks
- kristal šećer

### **Priprema**

Zamesiti testo za gomboce. Razvuci, iseci na kocke, na svaku kocku, staviti kašičicu eurokrema, oblikovati gombocu i staviti u kipucu vodu da se kuvaju. Kada isplivaju na površinu gotove su.

Rešetkastom kašikom izvaditi ih u ciniju i posuti obilno sa plazma keksom i šećerom 2:1.