

## **Gomboce**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **7-8vecih krompira**
- **5-6 dlbrašna**
- **1jaje**
- **1 kašikasoli**
- prezle po potrebi

## **Priprema**

Skuvati krompir u vodi. Kad se skuvao, izvaditi ga i zgnjeciti ga kao za pire. Potom staviti 1 malu kašiku soli i 1 jaje i mesiti dok se jaje ne pomeša sa ostalim sastojcima. Zatim sipati brašno i mesiti dok se dobijete glatku smesu.

Kad je testo gotovo, razvuci ga oklagijom i iseckati ga na kockice. Kockice možete puniti pekmezom ili vocem. Kad ih napunite, savijte ih kao lopticu i stavite ih u malo posoljenu, kljucalu vodu da se skuvaju 5-6 minuta.

Dok se kuvaju, popržite prezle po potrebi na malo ulja. Kad su gomboce gotove, izvadite ih, iscedite i posujte ih prezлом.

## **Savet**

U testo se može staviti i margarin, a ako gomboce punite recimo šljivom, posujte je odmah cimetom i dobiete praaavi recept :)