

## *Vojvoanske gomboce sa pekmezom od šljiva*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** krompir pirea
- **1** jaje
- **125 g** brašna
- **1 kašičica** putera

#### **Ostalo:**

- **150 g** prezle
- šećer
- **25 g** putera
- pekmez od šljiva

### **Priprema**

U krompir pirea dodajte 1 jaje, pomešajte i dodajte toliko brašna dok testo ne pocne da se odlepljuje od suda, tj ne lepi za radnu površinu. Istanjite testo na 5 mm debljine i isecite na kocke.

Svaku kocku blago rukama rastanjite i stavite kašičicu pekmeza (šljiva, kajsija,...). Stavite 2-3 l vode da vri i ubacujte koptice testa, vodite racuna da vam je testo dobro zatvoreno. Kuvajte oko 10 minuta. Kad isplivaju na površinu gotove su. Vadite ih rešetkastom kašikom u tiganj u kojem ste blago propržili na malo putera prezlu i sve bogato pospite sa šećerom i vanilin šećerom.

## **Savet**

Ukoliko nemate puter koristite obino ulje.