

Gomboce s makom i džemom od dunja



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **oko 400 g** brašna
- **2 kašike** mlevenog maka
- **po potrebi** prezli
- **po potrebi** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1 jaje**
- **po ukusu** džema od dunja

Priprema

Krompir oprati i skuvati u slanoj vodi. Kad je skuvan, oljuštiti mu koru i dok je vruć, ispasirati. Dodati mu kašičicu soli. Kad se malo prohladi, dodati jaje, mleveni mak i, uz dodavanje brašna zamesiti testo koje se odvaja od posude. Kolicina brašna zavisi, onoliko koliko je potrebno da testo ne bude previše lepljivo, da fino mogu da se oblikuju kugle. Odvajati kuglice, spljostiti ih meću dlanove, ili, ako je nekom lakše, može razvuci koru, rezati na kocke, filovati kašičicom džema, i oblikovati gomboc. Svaku lopticu lepo oblikovati, da džem ne bi cureo, i kuvati u dosta slane vode, desetak minuta, odnosno, dok ne isplivaju na površinu. Prezlu pomešati sa šećerom, pa svaku gombocu uvaljati. Služiti toplo ili hladno.

Savet

Ovo je moj 300. ti recept, a dobila sam ga od moje drage prijateljice kad sam došla u Vojvodinu... Ništa nisam menjala... Uzivajte...