Gamboce



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **1**žumanac
- **4 kašike**ulja
- **1/2 kašicice**soli
- **3 kašike**šecera
- **po potrebi**brašno
- **200 g**šljiva
- **100 g**prezle
- **1 kašika**ulja
- **po želji**med ili šecer

Priprema

Krompir skuvati i izgnjeciti u pire. Dodati žumanac, šecer, so i ulje i sjediniti masu. Polako sipati brašno, onoliko da se umesi mekano testo, pomalo lepljivo. Šljive oprati i izvaditi im koštice.

Ruke posuti brašnom pa formirati loptice od testa, spljostiti ih, staviti šljivu na sredini i valjati da se dobije knedla. U serpi zagrejati vodu do kljucanja i spustati knedle da se kuvaju dok ne isplivaju na površinu.

Na ulju propržiti prezle dok ne porumene, pa u njih uvaljati vruce gamboce. Knedle poreati u vatrostalnu posudu pa ih posuti šecerom ili medom po želji. Peci ih na 200 stepeni desetak minuta.

Savet