

Mix gomboce



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **500 ml** vode
- **30 g** margarina ili jedna kriška
- **1/2 kašičice** soli
- **300 g** brašna
- **2** žumanca
- **1/2 kašičice** praška za pecivo

Još:

- **15** šljiva
- **15** manjih kajsijsa
- **30** kockica šećera
- **150 g** prezli
- **50 g** šećera

Priprema

Posoliti vodu, dodati margarin i staviti da provri. Zatim dodati brašno i brzo mešati ili mutiti. Na kraju ubaciti žumanca i prašak za pecivo.

Odvajati pomalo testa i obavijati šljive i kajsije (koje smo prethodno odvojili od koštice i stavili po kockicu šećera). Ja ih imam već pripremljene u zamrzivacu tako da ih odmah umotavam u testo.

Staviti u veću šerpu vodu da proključa. Ubaciti knedle i kuvati dok se ne podignu na površinu. Ako se zalepe za dno šerpe odmah ih odvojte kašikom.

U tiganju na malo ulja propžiti prezle i šećer. ?im knedle isplivaju ubaciti ih u ovu smesu i uvaljajte sa svih strana.

Savet

Šljive i kajsije spakujte u zamrzivač u sezoni kako bi uvek mogli da spremite gomboce :)