

Moje gomboce



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za knedle (gomboce):

- **1300 g**krompira
- **300 g**brašna
- **50 g**putera
- **100 g**griza
- **1**jaje
- **1** kašicica muskatnog oraščica
- **1** kašicica soli

Za nadev:

- **oko 500 g**šljiva (višanja, kajsija..)

Za posipanje:

- **100 g**putera (ulje, margarin)
- prezle toliko da zagusi masnoci
- kristal šefer

Priprema

Skuvajte krompir, pa procedite i izmiksajte u pire sa mikserom, ostavite da se malo prohladi pa dodajte puter, jaje i promešajte... Dodajte so, muskatni orašcic, griz i promešajte sa varjacom. Brasna dodavajte lagano i mešajte... Testo ne treba da bude jako cvrsto, nego mekano i po malo lepljivo.

Od testa napravite valjak i secite na jednake kriške i oblikujte loptice. Svaku lopticu stavite na dlan i sa drugom rukom malo stisnite lopticu kao pljeskavicu, na sredinu ubacite šljivu ili višnju ili jagodu ili kašicu pekmeza, preklopite i oblikujte lopticu, tako dok ne utrošite svo testo.

Na šporet stavite dublju šerpu sa vodom i u vodu sipajte malo ulja da se gomboce pri kuhanje ne bi lepile. Ostavite da prokljuca pa smanjite vatru. Ubacujte gomboce, oprilike stavljajte i kuhanje 5 po 5 komada - ne sve od jednom. Kuvati ih dok ne isplivaju na površinu pa vaditi rešetkastom kašikom u ciniju.

U šerpici zagrejati puter ili ulje ili mast pa dodati prezle toliko da zagusi masnoci, oko 100 g i kratko sve zajedno upržiti. Skloniti sa vatre pa svaku gombocu uvaljati u tu prezlu i reati u ciniju i posipati kristal šecerom. Prijatno...

Savet