

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 kašičica** muskatnog oraščica
- **1 kašičica** soli

Za nadev:

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

Za posipanje:

- **100 g** putera (ulje, margarin)
- **prezle** toliko da zagusi masnocu
- **kristal** šećer

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 kašicicu 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 kuvanje ne bi lepilo. Ostavite da prokljuca pa smanjite vatru. Ubacujte gomboce, otprilike stavljajte i kuvajte 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 masnocu, oko 100 g i kratko sve zajedno upržiti. Skloniti sa vatre pa svaku gombocu uvaljati u tu prezlu i režati u ciniju i posipati kristal šećerom. Prijatno...

Savet