

## Gomboce (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **300 g** brašna
- **50 g** maslaca
- **1** jaje
- **20** akšljiva
- **200 g** prezli
- **200 g** šecera

## Priprema

Krompir skuvamo u ljusci. Kada je gotov oljuštimo ga i izgnjecimo. Dodamo jaje i margarin pa umutimo. Dodamo brašno i umesimo testo. Razvucemo ga i podelimo na 20 kockica. Napravimo loptice oko svake šljive. Zagrejemo sud sa vodom pa stavimo knedle da se kuvaju. Kada se odugnu od površine kuvamo ih još 5 minuta. Propržimo prezle sa šecerom pa sipamo preko knedli.

## Savet