

## *Gomboce sa sirom i pudingom od vanile*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za gomboce:**

- **500 g** sitnog sira
- 2 žumanceta
- 1 belance
- 3 kašike šecera
- 5 kašika griza
- 2,5 kašike brašna

#### **Za umak:**

- 8 dlmleka
- 1 kesica pudinga od vanile
- 3 kašike šecera

#### **Za valjanje:**

- 11 kašika prezle
- 3 kašike šecera

### **Priprema**

U dubljoj posudi sjediniti sitan sir, žumanca, belance, griz, šecer i brašno, pa dobro izmešati da se dobije ujednačena smesa. Ostaviti u frižideru da miruje 2 sata.

Vaditi kašikom knedle i spuštati na brašnom posutu radnu površinu i oblikovati kuglice. U šerpu sipati vodu i ostaviti da prokljuca. Zatim u nekoliko navrata spuštati oblikovane kuglice i kuvati ih oko 10 minuta. Kuglice obavezno vaditi rešetkastom kašikom kako bi se ocedile od suvišne tecnosti.

U tiganju ugrejati ulje pa dodati u njega prezle i propržiti zatim umešati šećer, dodati gomboce i uvaljati ih.

Pomešati prašak za puding sa nekoliko kašika mleka (7-9), preostalo mleko staviti da vri. Umešati razmucen prašak za puding i mešati nekoliko minuta, zatim umešati šećer, (puđing treba da je rei, jer se služi kao umak).

U tanjire podeliti puđing i staviti nekoliko gomboca sa sirom.

## **Savet**