

## Gomboce



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 kašika**masti ili margarina
- **1**jaje
- **oko 500 g**brašna
- **1 prstohv**atsoli
- **200 g**prezle
- **5 kašika**ulja
- **oko 20 komada**šljiva

## Priprema

Staviti krompir u ljusci da se kuva. Kad je skuvan oljuštiti ga, odmah tako vruce izgnjeciti i ostaviti da se skroz ohladi.

Zatim dodati jedno jaje, mast, ili margarin so i dodavati malo po malo brašna. Ne znam tacno koliko, otprilike oko 500 g, da testo ne bude tvrdo, a ni previše mekano. im prestane da se lepi za prste onda je dobro.

Šljive ocistiti od koštica.

Po želji može se u svaku sljivu staviti kocka šecera.

Testo razvuci oklagijom debljine prsta. Iseckati testo na kocke i na svaku kocu staviti po jednu šljivu zatim je prstima uviti u testo i napraviti lopticu.

U šerpu sipati vodu. Staviti na ringlu. Kad provri ubaciti knedle, ali tek toliko da stane u jedan red. Kad knedle isplivaju na površinu kuvati ih pet minuta.

Za to vreme u tiganj sipati ulje i staviti da se ugreje. Zatim sipati prezle i pržiti dok ne dobije zlatno žutu boju. Gotove knedle odmah tako vruće stavljati u prezle i uvaljati ih sa svih strana. Po želji gotove knedle posuti šećerom.

## **Savet**