

Gomboce



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kgkrompira**
- **1jaje**
- **500 gbrašna**
- **50 gmaslaca**
- **malo soli**

Za punjenje:

- šljive bez koštice
- **mlao** cimeta
- **100 gprezli**
- **maloulja**
- **za posipanješecer**

Priprema

Krompir skuvati u ljusci. Oguliti i izgnjeciti sa 50 g maslaca. Posoliti, dodati jaje i umesiti testo da ne bude n tvrdo ni mekano. Oblikovati testo u valjak i iseci kao na slici.

Na svako parce staviti šljivu, a u sredinu šljive staviti po mao šecera koji je pomešan sa malo cimeta. Oblikovati knedle i stavljati u kljucalo vodu. Kuvati dok ne isplivaju na površinu.

U drugoj posudi na malo ulja ispržite prezle da porumene. U ovu smesu stavljate kuvane i oceene gomboce pa

ih uvaljate. U ovu smesu možete dodati i šećer kao i cimet a takođe možete i kasnije pošecrati.

Savet