

Moje gomboce



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g kompra
- 1 jaje
- 16 šljiva
- malo soli
- brašno (oko 500 g)
- 100 g prezla
- šećer

Priprema

Skuvati krompir u slanoj vodi i napraviti pire. Kad se malo prohladi, dodati jedno jaje, i brašna po potrebi (oko 500 g najviše), da se dobije malo tvre testo.

Testo podeliti na 16 delova, u svaki staviti po jednu šljivu, i oblikovati u lopticu. Staviti loptice u dosta ključale vode i kuvati ih dok ne isplivaju.

U tiganj propržiti prezlu na ulju i dodati šećera po ukusu. Staviti fil od prezli na loptice i dobili ste savrsene gomboce!

Poslužiti toplo.