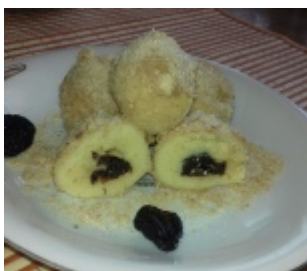


Gomboci sa suvim šljivama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20** komsuvih šljiva bez kostica
- **500 ml** mleka
- **500 ml** vode
- **1** prstohvat soli
- **3** kašike ulja
- **3** kašike šecera
- **400 g** pšenicnog griza
- **4** jajeta

Ostalo:

- **300 g** mlevene plazme
- **2** kesice vanil šecera
- **2** kašike kristal šecera

Priprema

Pomešamo vodu i mleko polovinu stavimo da se kuva sa uljem šecerom i prstohvat soli, u drugu polovinu umešamo griz i kad provri umešamo razmuceni griz kuvamo uz neprekidno mešanje dok se ne zgusne i krenu mehurici. Ostavimo 5 minuta sa se prohladi. Za to vreme skuvamo šljive da se malo omeknu i procedimo.

Jedno po jedno dodajemo jaje miksajuci na srednjoj brzini.

Vadimo punu kašiku smese i izmedju dlanova napravimo kao palacinku u sredinu smestmo jednu šljivu.

Spojimo krajeve i napravimo gombocu.

Koju spuštamo u kipucu vodu i kuvamo dok ne izplivaju vadimo i stavljamo u mešavinu mlevene plazme, vanil šecera i šecera.

Protresemo šerpu da se gomboce uvaljaju u keks.

Savet

Mogu se spremati i sa drugim nadevom naprimer sa kockicom okolade.