

Gomboce sa kremom



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g krompir pirea (koji je ostao od rucka)
- 300 g brašna
- 1 jaje

Za nadev:

- eurokrem (bilo koji krem)

Za posipanje:

- mleveni plazma keks
- kristal šećer

Priprema

Zamesiti testo za gomboce. Razvuci, iseci na kocke, na svaku kocku, staviti kašičicu eurokrema, oblikovati gombocu i staviti u kipuću vodu da se kuvaju. Kada isplivaju na površinu gotove su.

Rešetkastom kašikom izvaditi ih u činiju i posuti obilno sa plazma keksom i šećerom 2:1.