



### Hozzávalók

#### a tésztához:

1 kg lisztes fajtájú burgonya (például sárga héjú burgonya), só, 30-35 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet) - a nem lisztes fajtájú burgonya 40-50 deka lisztet is felvesz, 4 dkg szobahőmérsékletű vaj vagy sütőmargarin, 2 tojás

#### a töltelékhez:

30-35 szem szilva, 30-35 szem kockacukor (35 mokkáskanál valódi barna cukor is lehet), kb. 1 kiskanál őrölt fahéj

#### a tészta nyújtásához:

finomliszt (Graham-liszt is lehet)

#### a tálaláshoz:

8 dkg vaj vagy sütőmargarin, 10 dkg zsemlemorzsa, 2 evőkanál fahéjas porcukor

1. A burgonyát héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük, meghámozzuk, és még melegen áttörjük. Amikor kihűlt, az összes többi tésztához valóval összegyúrjuk és két cipót formálunk belőle.
2. Egy kis darab tésztát ellenőrzésképpen gyöngyözve forró vízben kifőzünk. Ha túl lágy, egy kevés lisztet, ha túl kemény, egy kis margarint gyúrunk bele.
3. A megmosott szilvákat kimagozzuk, a magok helyére egy-egy kockacukrot és késhegynyi fahéjat hintünk. A tésztát egy lisztezett gyúrolapon 1 centi vastagra gyújtjuk, és 5×5 centis négyzetekre vágjuk.
4. Mindegyik közepére egy szilvát rakunk, a tésztát ráhajtjuk, majd lisztes kézzel gombóccá formáljuk. Forrásban lévő sós vízbe rakjuk - egyszer óvatosan megkeverjük, nehogy letapadjon -, majd megfőzzük. Ha a gombócok a víz tetejére feljöttek, még 2-3 percig főzzük,

majd szűrőkanállal kiszedjük.

5. Jól lecsöpögtetjük, és vajban pirított zsemlemorzsába forgatjuk. Fahéjas porcukorral meghintve tálaljuk.

Jó tanács

- Célszerű egyszerre nagyobb mennyiségű gombócot főzni, mert jól fagyasztható. (Vigyázat, nyersen nem lehet!)
- A tésztához lisztes fajtájú régi burgonyát használjunk, újkrumpli nem jó hozzá!
- Letakarva hűtőszekrényben 3 napig eláll, de az első nap le is fagyaszthatjuk.
- Július közepétől szeptember végéig tart a szilva szezonja, ilyenkor friss, az év többi hónapjában fagyasztott és fölengedett gyümölcsből vagy lecsöpögtetett szilvabefőttből készíthetjük.

30-35 darab

Elkészítési idő: 2 óra 15 perc

Egy darab: 189 kcal • fehérje: 3,3 gramm • zsír: 3,9 gramm • szénhidrát: 35,1 gramm • rost: 1,2 gramm • koleszterin: 27 milligramm