

Gyümölcsös burgonya gombóc:

1 kg burgonya (héjában főtt és még melegen áttört burgonya)

22-24 szem apró sárgabarack vagy szilva

35 dkg liszt

1 csipet só

3 evőkanál olaj

A gyümölcszemek közepébe: fahéj, pici rizsszirup

kb. 20 dkg zsemlemorzsa 4 evőkanálnyi olajon megpirítva

A hozzávalókat összedagasztjuk, 22-24 egyelő darabra szedjük a tésztát a gyümölcszemekhez igazodva. A közepébe rakjuk a fahéjas gyümölcszemeket, gombóccá formázzuk. Lobogó vízben 10 percen keresztül főzzük, majd szitakanállal kiszedjük és pirított zsemlemorzzában fogyasztjuk.