



## Krumpligombóc

### Hozzávalók:

1 db (kb.150 g) főtt krumpli,  
kb. 45 g liszt,  
kb. 20 g vaj,  
1 db tojás sárgája,  
petrezselyem zöld, só, őrölt bors

### Elkészítés:

Az áttört krumplit a vajjal, a liszttel, a tojássárgájával összekeverjük. Ízesítjük sóval, őrölt borssal, a finomra vágott petrezselyemzölddel. Az anyagból apró gombócokat formázunk, és a forrásban lévő levesbe téve 2-3 perc alatt készre főzzük.

