

## Taške



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **1 kašičica**soli
- **odokativno**brašno
- orah ili mak

## Priprema

Napravite pire od krompira.

Zamesite testo dodavajući brašno malo po malo, dok testo ne bude srednje mekano i da se ne lepi za prste.

Razvaljati tanko pola cm i iseci na kockice.

Stavljati pekmez na kocke.

Preklapati kocke i stisnuti rubove da ne izađe pekmez.

Kuvati u slanoj vodi dok ne isplivaju na površinu.

Kuvane premestiti u cediljku, pa ih preliti hladnom vodom i ocediti.

Za to vreme preprziti mlevene orase ili mak.

Taške uvaljati u prepržene mrvice i staviti u vatrostalnu cIniju da ostanu tople.

### **Savet**

Prijatno! :)