Perece od krompira

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg krompira
- 2 jajeta
- malo soli
- malo masti
- brašno

Priprema

Obariti sa ljuskom zajedno 1/2 kg krompira a pre barenja ga dobro oprati. Obareni krompir oljuštiti i propasirati ga kroz mašinu za pasiranje. U propasirani krompir dodati 2 razmucena jajeta, malo masti, soli i brašna po potrebi da se dobije cvrsto testo od kojeg se mogu praviti perece. Perece pržiti na vreloj masti. Služiti ih uz kiselo mleko ili jogurt dok su tople.