

Lakumici sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**veca krompira
- **500-600** gbrašna
- **1**pršak za pecivo
- **po potrebimleka**
- **2** kašicicesoli

Priprema

Krompir oprati, pa skuvati u ljuisci. Kad je skuvan, izgnjeciti ga, dodati mu brašno pomešano sa praškom za pecivo, a zatim dodajuci toplo mleko, malo, po malo zamesiti meko testo koje se ne lepi za ruke, ovo cete morati odrediti sami, dodajuci ili smanjujuci brašno. Formirati kuglu, pa razvuci koru oklagijom. Seci rombove i pržiti u vrelom ulju. Služiti uz sir.

Savet