

Lakumici sa krompirom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**veca krompira
- **500-600 g**brašna
- **1**prašak za pecivo
- **po potrebi**mleka
- **2 kašičice**soli

Priprema

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

Savet