

Valjušci nasuvo



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **1** glavica crnog luka
- **3 kašicice** crvene paprike

Priprema

Staviti 500 g krompira da se skuva.

U malu šerpicu staviti mast i 1 glavicu crnog luka da se prži. Kada se luk isprži, staviti 3 kašicice crvene paprike i skinuti sa vatre.

3 čaše od 2 dl vode sipati u posudu i dodavati brašno. Umesiti testo.

Mesiti testo 15-20 minuta dok ne postane glatko.

Razvuci i iseci na kocke.

Staviti vodu, 1 kašiku soli i 1 kašiku masti, da se greje na šporet.

Cepkati i kuvati. Kada završite sa cepkanjem, kuvati još 5-10 minuta.

Kada je sve gotovo. Pomešati. Prvo testo, pa krompir izgnjeciti i luk.

Evo rezultata: D

Može i sa sirom ili pavlakom.

Savet

So nikako ne stavljati u testo, jer e se lepiti. Jestu toplo, jer je tada najlepše. Prijatno!