

Nasuvo sa krompirom (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 1jaje
- brašno
- 1 dlvode

Potrebno je:

- 500 gbelog krompira
- 1 dlulja
- 1 kašicicaaleve paprike
- so

Priprema

Umutiti jaje i vodu, dodavati brašno po malo, da se sjedini. Brašna staviti toliko da testo bude tvre (oko 250 g). Umešeno testo ostaviti da stoji pola sata.

Dok testo stoji, oljuštiti krompir i iseci ga na kockice, staviti da se probari.

Testo istanjiti oklagijom, seci ga na trake širine 5 cm. Svaku traku nabrašnjaviti i ostaviti da se malo prosuši.

Kada se prosuši, svaku traku seci pomocu mašine za testo ili može i rucno pomocu noža ili makaza. Zatim staviti vodu da vri, kada provri ubaciti secene rezance da se kuvaju, dok ne postanu mekani. Skuvane rezance

dobro procediti i staviti u posudu.

Kada se krompir obario, dobro ga procediti. Zatim viljuškom izgnjeciti i posoliti.

Ulje staviti na vatru, dodati mu alevu papriku... kada se ugrejalo, skinuti i preliti preko krompira, sjediniti i sipati na skuvane rezance. Promešati i nasuvo sa krompirom je gotovo.

Savet