uftice od pire krompira



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog krompira
- **2** jaja
- **1 šolja**brašna
- **1/2 kašicice**suvog biljnog zacina
- **1 dl**ulja za prženje
- **na vrh noža**bibera
- **1/2 kesice**prašak za pecivo

Priprema

Ove cuftice od pirea pravim u glavnom kada mi ostane pire krompir koji sam spremala za rucak. Pa primenim onu cuvenu recenicu "DA SE NE BACI" i tako spremim ove cuftice za veceru ili za dorucak sutradan.

Pire sjedinim sa jajima, dodam suvi biljni zacin, malo bibera i brašno izmešano sa pola kesice praška za pecivo. Rukom ali može se i kašikom formiram oblik pa pržim kratko na ulju sa jedne i sa druge strane. Vadi se na salvet da se ocedi od masnoce, pa se osluži uz cašu jogurta.

Savet