Skriveni krompir sa lukavim hlepcicima



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**krompira
- **2**šargarepe
- **100 g**slanine
- **20 g**putera
- **2 kašike**brašna
- **3 dl** supe (bujona)
- **1 čaša**kisele pavlake
- **1 kašicica**origana
- **po ukusu**so

Za lukave hlepcice:

- **400 g**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 kašike**ulja
- **2 dl**mlake vode
- **1 glavica**ljubicastog luka
- ulje za premazivanje hlepcica

Priprema

Najpre pripremiti krompir: zajedno sa šargarepom iseci ga na deblje kolutove, pa obariti u posoljenoj i pouljenoj vodi. Procediti i ostaviti sa strane.

Na puteru propržiti sitno seckanu slaninu tako da bude hrskava, a zatim je izvaditi na tanjir. Po ukusu možete staviti i više slanine.

Na istoj masnoci kratko propržiti brašno, a zatim polako sipati supu i stalno mešati dok se ne zgusne. To raditi na tihoj vatri. Zatim dodati pavlaku koju ste prethodno pomešali s origanom i posolili. Još malo mešati, pa na kraju dodati oceen krompir i šargarepe i mešati polako par minuta.

Skinuti sa vatre i ostaviti da se malo ohladi, a za to vreme pripremiti hlepcice: pomešati brašno, so i prašak za pecivo, pa dodati sitno seckani ljubicasti luk i 2 kašike ulja. Dodati vodu i umesiti testo, pa ga ostaviti na sobnoj temperaturi pola sata.

Nakon toga premesiti testo, po potrebi dodati još brašna i podeliti ga na 5-6 delova. Svaki deo malo razvuci u krug i gornju stranu testa premazati uljem.

Namazanu stranu staviti u tiganj da se griluje 2-3 minuta.

Onu stranu koja je sada gore takoe premazati uljem, preokrenuti i izgrilovati.

Grilovane lukave hlepcice iskidati rukama i poslužiti sa krompirom preko koga ste dodali prženu slaninu.

Savet