

## ***Cvetici sa krompirom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4veca krompira
- 250 gmasti
- 3jajeta
- **po potrebi**brašna
- 1 **kocka**kvasca
- 2 dlmleka
- 1 **kašicica**šecera
- 1 **kašicica**soli

### **Priprema**

Obariti krompir i napraviti pire. U mlako mleko staviti šecer i kvasac i sacekati da kvasac nadoe.

Izmutiti penasto mast i 2 jajeta. U to dodati pire krompir i so i izmešati. Dodati nadošli kvasac i polako dodavati brašno dok se ne dobije testo srednje tvrdoce. Ostaviti testo na toplom da naraste.

Kad je naraslo testo prebaciti na dasku posutu brašnom, razviti koru i modlom vaditi oblike. Reati u nauljenu tepsiju i premazati umucenim jajetom. Peci na 180 stepeni dok ne porumene.

### **Savet**

Obavezno sačekati da se prohlade pa tek onda jesti.