

Cvetici sa krompirom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**veca krompira
- **250** gmasti
- **3**jajeta
- **po potrebibrašna**
- **1** kockakvasca
- **2** dlmleka
- **1** kašicica šecera
- **1** kašicicasoli

Priprema

Obariti krompir i napraviti pire. U mlako mleko staviti šefer 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 topлом 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 sacekati da se prohlade pa tek onda jesti.