

## **Krompiruša (5)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **600 g** brašna
- **3 dl** tople vode
- so
- **1 kašikaulja**
- **1/3 kašicice** praška za pecivo

#### **Za nadev:**

- **600 g** izrendanog krompira
- **1 glavicacrнog luka**
- so
- biber

#### **Za preliv:**

- **1,5 dl** vode
- **2 kašike** ulja
- so

### **Priprema**

Od gore navedenih sastojaka, zamesiti testo. Podeliti na 5 obgica, prezazati uljem i ostaviti 30 minuta da se odmori. Za to vreme izrendajte krompir, luk i zacinite po ukusu. Sto obložite stolnjakom i lagano nauljenim

rukama krenite da razvlačite jufkice. Na svaku rasporedite po malo nadeva i urolajte u formu puža. Poreajte u pleh. Zagrejte rernu na 220 stepeni i pecite 40-tak minuta. Preliv stavite da provri i pred kraj prelijte krompirušu. Vratitie još 5 minuta u rernu. Odlicno za dorucak, predjelo, uz meze ....

## **Savet**