

Grenadir marš ili nasuvo sa krompirom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** testenine
- **2 kg** krompira
- **1 glavica** crnog luka
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** bibera
- **1 kašičica** sivog bioljnog zacina
- **1 kašičica** slatke zacinske paprike
- **maloulja**
- **1 šoljica (1,5 dl)** vode

Priprema

Za ovo jelo može da se koristi kupovna testenina, ali je mnogo lepše sa domacom. Ranije su domacice pravile testo za rezance i bez mašine tanjile i seckale, a ako imate mašinu za rezance onda sve ide brže. Domacu ili kupovnu testeninu, po izboru, staviti u ključalu vodu i skuvati. Zatim procediti.

Krompir oljuštiti, oprati i iseci na četvrtine. Staviti da se skuva, pa procediti i ispasirati. Dodati proceenim rezancima. Sitno iseckati glavicu crnog luka, pa staviti na malo zagrejanog ulja i dinstati dok ne zastakli. Zatim dodati zacine i naliti šoljicom vode. Kada prokuva preliti preko krompira i rezanaca i izmešati. Služiti toplo uz salatu po želji.

Ovde sam objavila kako pripremam domace rezance, a osnovna mera je za jaje srednje velicine je oko 100 g brašna i malo soli. Kada radim domace rezance obicno koristim 3-4 jajeta, pa napravim široke i tanke za supu, a kada mi treba testo za lazanju onda povecam na 5-6 jaja.

Savet

Grenadir marš ili u Vojvodini popularno nasuvo sa sirom je staro vojniko jelo, koje su pripremali još austrougarskoj vojsci, pa je i naziv takav. U nekim receptima krompir se ne pasira, neko samo proprži dok ga ja pripremam ovako. Testenina može da bude kupovna makarona, ali je daleko lepše sa domaom varijantom.