

ikovi



težina: **srednje**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veći i 1 manji** krompir
- **1** celojaje
- **oko 300 g** brašna
- soli po ukusu
- **1 kafena šoljica** ulja
- **4 kašičice** aleve paprike
- **3 kašike** brašna

Priprema

Krompir oguliti, oprati, iseci i staviti da se kuva.

Kada je krompir kuvan procediti ga i izgnjecini rucnom gnjecilicom i ostaviti da se ohladi.

Kada se krompir ohladio prebaciti ga u posudu za mešenje zatim staviti jaje, brašno i soli po ukusu. Umesiti testo.

Formirajte cikove (valjuške) približno iste velicine, debljine prsta.

U kipucu vodu ubacite cikove zatim smanjite na srednju temperaturu. Da polako vri. Kuvajte nekih 20-ak minuta, ali ipak proverite da li su kuvani.

Pravimo zapršku. Luk iseckati zatim pržiti lagano na ulju. Pazite da ne zagori da ne bi bio gorak. Mora biti proziran, "staklenast".

Dodajte alevu papriku, brašno i promešajte.

ikove izvadite iz vode zatim ih pomešajte sa zaprškom.

Služiti uz salaticu. Prijatno!

Savet

U mestu gde ja živim ovo jelo se zove ikovi. Negde se zovu i valjušci sa krompirom. Ako vam se tokom formiranja testo lepi, pobrašnavite ruke. U zavisnosti od veliine krompira ide i koliina brašna. Meni je trebalo oko 300 g. Ukusno i jednostavno. Moj savet je da ikove prvo formirate zatim ih sve u isto vreme stavite da se kuvaju.