

Krompir jufka



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za jufku:

- 1jaje
- 2 **caš**emlijeka
- 2 **caš**evode
- 1 **kaš**icikrupne soli
- brašno
- maslo - biljna mast

I još:

- 5vecih krompira
- 1 **glavica**crnog luka
- biber crni mleveni
- ulje
- 2 **kaš**ikesvježeg kajmaka

Priprema

Oljuštiti krompire, zatim ih staviti u vrelu vodu, da se skuvaju, posoliti sa dvije kašike soli krupne. Kada se krompir skuva dobro, ocijediti i izgnjeciti. Isjeci glavicu luka u sud da se proprži i sipati ulja da bude masnije. Dodati i crnog bibera u prahu po želji. Kada se luk proprži smjesu sa lukom dodati u izgnjecen krompir i dodati svježi kajmak. Sve sjediniti da se dobije krompir fil.

Umutiti jaje sa 2 čaše vode i 2 čaše mlijeka, dodati kašičicu soli krupne, pa umutiti sve. Dodavati brašno da

smjesa ne bude ni prerijetka ni pregusta, otprilike malo gušće nego tjesto za palacinke. Kada je smjesa gotova, tepsiju sa maslom podmazati. Sipati pola smjese. Peci otprilike 20-ak minuta dok malo ne porumeni. Ako se jufka naduva probušiti viljuškom ispod da vazduh ize. Kada bude gotovo izvaditi i preko kore nanijeti fil od krompira koji smo prethodno napravili. Kada stavimo fil preko kore posuti po malo mlijeka odozgo, da bi korica dobila rumenu boju. Vratimo da se pece još nekih 15-ak minuta. Zatim opet izvadimo i nalijemo još preostali dio smjese za jufku. Pecemo još 20-ak minuta, dok nam kora ne boji zlatnu boju odozgo. Kada bude gotovo izvaditi i prohladiti pa služiti.

Savet

Služiti uz domae mlijeko ili jogurt. Prijatno!