

Krompirove ružice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg**krompira
- **2**jajeta
- **1 dl**mleka
- **50 g**putera
- **1 kašičica**soli

Priprema

Krompir oguliti posoliti i skuvati. Ocediti, dodati maslac pa ispasirati. Prohladiti ga pa dodati mleko i jaja. U špric za kolace stavite krompir i pravite ružice željene velicine u pleh u koji ste stavil i papir za pecenje.

Pecete na 250 stepeni 10ak minuta.

Savet

Ja ovo pravim od pire krompira koji mi ostane od prehodnog dana. U pire dodam samo jaja i pravim ružice. Služim kao prilog uz neko jelo.