Pecene šufnudle

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **250 g**oštrog brašna
- **1**jaje
- **1 kašicica**masti
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**instant suvog kvasca
- **0,5 dl**tople vode
- **malo**kristal šecera
- **50 g**oštrog brašna za umesivanje
- ulje za prženje

Priprema

Krompir u ljusci oprati i staviti u slanu vodu da se kuva oko 40 minuta. U toplu vodu sa malo šecera stavimo suvi kvasac da nadoe. Na ravnu površinu staviti prosejano brašno pomešano sa solju. Kuvani krompir oljuštiti i propasirati u pasirki za krompir.

Pasirani krompir promešati sa brašnom. U sredini napraviti udubljenje i dodati, mast, nadigli kvasac i jaje.

Dobro rukama izraditi.

Formirati valjak i seci valjcice. Od ove kolicine testa dobila sam 60 valjcica. Pustiti da odstoje 20 minuta.

Peci u dubljoj šerpi u ulju da postanu žuckasti oko 5 minuta. Pokla sam ih po 12 komada u pet tura. Izuzetan prilog uz mirisni pileci ajmokac.

Savet

Peene šufnudle su veoma lepi prilog uz soseve i mi ih stvarno volimo. Razlikuju se po sastavu od kuvanih šufnudla jer im dodajem kvasac da bi prilikom peenja bile vazdušaste.