

Pohovani vencici



Sastojci

Potrebno je:

- 4-5 krompira
- 3 jajeta
- 2 kašike masti
- brašno
- malo soli
- prezle

Priprema

Oljuštiti i cele obariti 4—5 vecih krompira. Obarene krompire propasirati, zatim im dodati 2 razmucena jajeta, malo soli, 2 kašike masti i brašna po potrebi da se dobije testo koje se može razvijati. Testo treba dobro izraditi mešenjem. Gotovo testo razviti u koru debljine prsta i praviti male vencice u obliku pletenice. Svaki vencic umociti u razmuceno jaje, zatim u prezlu. Pržiti vencice u dubokoj šerpi sa dosta masti, prethodno dobro zagrejanom. Vencice pržiti sa obe strane. Služiti ih još dok su topli uz jogurt.