

## *Krofnice od krompira*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 kg krompira
- so
- 200 g brašna
- 3 žumanceta
- biber
- 1/2 kašičice majorana
- ulje
- 400 g šunke
- 1/8 l kisele pavlake
- 100 g struganog sira

### **Priprema**

Krompir oljuštiti, iseci na sitnije delove i obariti u slanoj vodi. Pustiti da se ohladi, dobro ga izgnjeciti kao za pire, pa dodati brašno, žumance, so, biber i majoran. Testo dobro izmesiti i oblikovati krofnice, koje se bare u slanoj vodi. Obarene krofnice poređajte u tepsiju, prethodno podmazanu, pa samleti šunku i posuti krofnice. Zatim umešati strugani sir i kiselu pavlaku, pa preliti krofnice, zapeci ih u zagrejanom rerni, oko 20 minuta. Služiti dok su tople, uz pecena jaja.