

Hrskave cuftice od krompira i kobasice



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5krompira
- **100** grendane kobasice po izboru
- **1/2 glavice**crnog luka
- 2jajeta
- **5 kašika**brašna
- **1/2**rendane šargarepe
- **malosuvog** biljnog zacina
- **malobibera**
- **po potrebi**susama

Priprema

Izrendati krompir, kobasicu, crni luk i šargarepu, zatim sve pomešati i dodati jaja, brašno, suvi biljni zacin i biber, pa sve lepo promešati. Oblikovati cufte, pa ih malo pritisnuti rukom, uvaljati ih u susam, i peci dok ne dobiju lepu rumenu boju. Služiti uz preliv ili prilog po želji.

Savet