

uftice od pire krompira



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** belog krompira
- **2** jaja
- **1** šolja brašna
- **1/2 kašičice** suvog biljnog zacina
- **1** dlulja za prženje
- **na vrh noža** bibera
- **1/2 kesice** prašak za pecivo

Priprema

Ove uftice od pirea pravim u glavnom kada mi ostane pire krompir koji sam spremala za rucak. Pa primenim onu cuvenu recenicu "DA SE NE BACI" i tako spremim ove uftice za veceru ili za dorucak sutradan.

Pire sjedinim sa jajima, dodam suvi biljni zacin, malo bibera i brašno izmešano sa pola kesice praška za pecivo. Rukom ali može se i kašikom formiram oblik pa pržim kratko na ulju sa jedne i sa druge strane. Vadi se na salvet da se ocedi od masnoce, pa se osluži uz cašu jogurta.

Savet