

## **Kitaci**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** jajeta
- **1** **vecikrompir**
- **400 g** brašna
- **2 srednje glavice** crnog luka
- **1 kašika** aleve paprike
- **po ukusu** so, biber

## **Priprema**

Obariti krompir, izgnjeciti ga, posoliti po ukusu i umutiti ga sa jajima. Dodavati postepeno brašno dok ne dobijete testo. Umešeno testo se razvije i sece na kaiševe.

Dobijene kaiševe valjati dok ne dobijete rolnice od testa koje secete na parcice od otprilike 3 cm.

Šerpu sa vodom stavljamo na šporet, dodamo malo ulja i soli i ostavimo da provri. Kada provri dodamo isecene kitace.

Iseckamo crni luk i stavimo da se dinsta. Potom dodamo alevu papriku, zacine po ukusu i obarene kitace.

## **Savet**