

ufte od krompira



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g krompira
- **po ukususu** i biber
- **1** jaje
- **oko 300** g brašna

Priprema

Skuvati krompir, izgnjeciti ga, pa dodati umuceno jaje, so i biber. Postepeno dodati brašno i mesiti dok se ne dobije fino testo. Rukama oblikovati cufte i pržiti na vrelom ulju sa obe strane. Reati na salvet da se ocede od viška masnoce. Poslužiti tople.

Savet

Ako testo u meuvremenu pone da se lepi, dodajte još brašna, ali ne previše da ufte ne bi bile tvrde.