

***?**ufte od krompira*



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** krompira
- **po ukusu**so 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. Re?ati na salvet da se ocede od viška masnoce. Poslužiti tople.

Savet

Ako testo u me?uvremenu po?ne da se lepi, dodajte još brašna, ali ne previše da ?ufte ne bi bile tvrde.