

Krompirgiros



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za tortilju od krompira:

- 4 srednja krompira
- 1 šoljamleka
- 2 šolje brašna belog
- 1 cenbelog luka
- 1 jaje
- 10 listova Izletnicke
- 1 kašicica peršuna
- po želji soli
- 1 šoljakisele vode

Za fil:

- 3 paprike
- 1/2 glavice crnog luka
- 2 kašike kari sosa
- malosoli

Priprema

Prvo napraviti tortilje: Krompir oljuštiti i izrendati ga, zatim ga ocediti, u to dodati brašno, mleko, jaja, peršun, izletnicu, kiselu vodu. I dobro umutiti. Smesa nesme da bude retka, a ni mnogo gusta. Zatim na zagrejan tiganj kutlacom rasporediti ovu smesu, kao kad pravite palacinke. Peci sa obe strane 2-4 minuta.

Kada su tortilje gotove, u tom tiganju dodati ulje, iseckanu na linije papriku, na kolutive luk. Pržiti dok ne omekšaju sastojci, zatim dodati kari sos i krckati još par minuta. Tim nadevom puniti tortilje.

Možete ko voli namazati jedan deo tortilje cili kari sosom. I na to dodati smesu.

Kada ste je napunili, tortilju uviti.

Savet

Ovde možete eksperimentisati. U sve to možete dodati i piletinu. Možete dodati pavlaku, keam..... Krompir tortilja je iz slovake kuhinje. Prijatno!