

Krompiruša (5)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **3 dl** tople vode
- so
- **1 kašik** ulja
- **1/3 kašice** praška za pecivo

Za nadev:

- **600 g** izrendanog krompira
- **1 glavica** crnog luka
- so
- biber

Za preliv:

- **1,5 dl** vode
- **2 kašike** ulja
- so

Priprema

Od gore navedenih sastojaka, zamesiti testo. Podeliti na 5 obgica, prezazati uljem i ostaviti 30 minuta da se odmori. Za to vreme izrendajte krompir, luk i zacinite po ukusu. Sto obložite stolnjakom i lagano nauljenim

rukama krenite da razvlacite jufkice. Na svaku rasporedite po malo nadeva i urolajte u formu puža. Poreajte u pleh. Zagrejte rernu na 220 stepeni i pecite 40-tak minuta. Preliv stavite da provri i pred kraj prelijte krompirušu. Vratite još 5 minuta u rernu. Odlicno za dorucak, predjelo, uz meze

Savet