

## ***Cuspajz od krompira***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je.**

- **1 kg** krompira
- **2 kašike** masti
- **4 kašike** brašna
- suvi biljni zacin
- **1 list** lorbera
- so

### **Priprema**

Oljuštiti krompir, i iseci na kockice. Staviti da se kuva u vodi u koji smo dodali list lorbera i malo soli. Kad je krompir skuvan blago ga izgnjeciti gnjecilicom za krompir. Vodu ne odlivajte, treba da vam kad se krompir skuva ostane oko 3 dl.

Napraviti zapršku tako što zagrejemo mast, dodamo brašno i kratko promešamo. Naliti zapršku na krompir i kratko ukrckati. Zaciniti po ukusu.

### **Savet**