

Nasuvo sa krompirom



Sastojci

Potrebno je:

- Delimano šerpa iz Delimano Ceramica Prima Seta
- Spider Pan set tiganja

Za testo:

- 500 g brašna
- 3 jajeta
- malo soli

Za nadev:

- 1 kg krompira
- malo ulja
- glavica crnog luka
- 2 kašičice aleve paprike

Priprema

Od brašna, jaja i soli zamesite testo i ako je suviše tvrdo dodajte malo vode. Obrazujte jufku i ostavite da se malo odmori. Zatim razvijte jufku oklagijom, ostavite da se prosuši i isecite na rezance ili flekice.

Ukoliko želite da nasuvo napravite „po starinski“ – iscepajte testo rukom. Ostavite ih da se prosuše, a zatim kuvajte u posoljenoj vodi, u velikoj Delimano šerpi.

U međuvremenu obarite krompir i isecite ga na kockice. Na ulju u Delimano tiganju propržite sitno iseckanu

glavicu crnog luka, pa kada je sasvim upržen skinite sa vatre dodajte alevu papriku. Na kraju dodajte kockice krompira i sve promešajte. Krompir sipajte u testo, dobro izmešajte i služite toplo.