

Yourtlu Patates Toplar



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 velika krompira
- po ukusu soli
- proizvoljne količine svježeg peršuna
- 1 kašika putera

Preliv:

- 200 ml jogurta
- 1 kašika kisele pavlake
- 1 cenbijelog luka
- malo soli

I još:

- 1 kašika putera
- 1 kašica mljevene, crvene paprike

Priprema

Krompir oguliti, narezati, pa skuhati. Procijediti, pa protisnuti. Dodati puter, so i narezan peršun. Sve dobro sjediniti. Oblikovati loptice.

Zagrijati puter, dodati mljevenu papriku. Posebno sjediniti vrhnje, jogurt i protisnut češnjak. Po ukusu posoliti. Preko kuglica krompira posuti umak od jogurta; a preko jogurta, otopljenim puterom.

Savet

Poslužiti kao prilog mesu!