

## *Domaca krompiruša sa karijem*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3** glavice crnog luka
- **3** cenjabelog luka
- **1** kg krompira
- **2** kašike kari zacin
- **2** kašike suvog biljnog zacin
- **1** kašicica bibera
- **po potrebi** ulja
- **maloperšuna**

#### **Za premazivanje:**

- **2** žumanceta
- **2** kašike maslinovog ulja
- **po želji** susama

#### **Za testo:**

- **1** kg brašna
- **500** ml mlake vode
- **3** kašice soli

### **Priprema**

Zagrejati rernu na 200 stepeni. Izblendirati 3 glavice crnog luka i 3 cenja belog luka sa malo peršuna, pa staviti da se prži na ulju, 20 minuta, na tihoj vatri. Za to vreme iseckati 1 kg krompira na kockice i tako?e izblendirati (kao za pire).

Kad je luk gotov, dodati krompir, suvi biljni zacin, biber i kari, i mešati. Neprestano mešati, da se lepo sjedine zacini, par minuta, pa skloniti sa vatre. Podeliti smesu na 4 dela.

U posudu sipati brašno, 3 kašicice soli pa dodavati vodu, i mesiti. Zamesiti glatko testo i podeliti ga na 4 jednake jufkice.

Zatim svaku jufkicu razvuci, malo premazati uljem i filovati je smesom. Pa urolati i re?ati u podmazan pleh.

Pomešati žumanca sa maslinovim uljem, pa ih premazati i posuti susamom. Peci na 200 stepeni, 30 minuta.

Služiti uz jogurt.

Prijatno! :-)

## **Savet**

Ako volite kari za?in ovo je odli?an recept za vas. :-)