

Smiley



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **30 g** putera
- **1-1,5 kašika** soli
- **150 g** brašna
- **3 kašike** kukuruznog brašna
- **3 kašike** prezli
- **1 kašicica** bibera
- **1** jaje

Priprema

Krompir obariti, procediti, pa dodati so i puter, propasirati. Kada se krompir prohladi, dodati jaje, brašno, prezle i kukuruzno brašno. Umesiti testo.

Testo staviti na brašnom posut papir za pečenje, posuti brašnom, prekriti papirom za pečenje pa oklagijom razvaljati testo debljine 5-7 mm (to radimo jer je testo mekše, pa se lepi). Modlom vaditi krugove, slamcicom praviti 'oci', a kašicicom 'usta'.

Gotove smajlice reati na brašnom posutu tacnu.

Peci ih u tiganju u zagrejanom ulju. Vaditi smajlije na ubrus kako bi se ocedili od viška masnoce.

Poslužiti ih uz kecap, pavlaku...

Savet

Brzo i jednostavno. Prijatno