

## ***Smajlici od krompira za decu***



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g krompira**
- **30 g gustina**
- **po potrebiso**

#### **Ostalo:**

- **po potrebi ulje**
- **po potrebisam**
- **po potrebchia**

### **Priprema**

Skuvajte, oljuštite i ispasirajte krompir. Kad se prohladi, dodajte gustin i so (po želji i druge zacine) i umesite. Ako je potrebno dodajte još malo gustina, sve ovisi o vrsti krompira. Pospite radnu površinu gustinom, razvucite koru debljine 1 cm i okruglim oblikom prečnika 6 cm isecite. Uz pomoć cevcice - slamicice za sok, napravite oči, a uz pomoć kašićice - usta. Poslažite na pek papir, premažite uljem, po želji pospite semenke i pecite na 200C dok ne porumene. Ja sam vadila modlicom i neke posula susamom i chiom.

### **Savet**

Ako vam masa bude malo lepljiva kod razvijanja, samo malo pospite gustinom. Ovo je fino da obradujete vašu decu ili unuie za veeru uz ašu jogurta ili mleka. Nemojte ih prepei.