Taške (2)

težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1 srednji**krompir
- **1**jaje
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **3 kašike**ulja
- **1 kašicica**šecera
- **1 prstohvat**soli
- **1 dl**vode
- **po potrebi**brašna

Ostalo:

- **po potrebi**džem
- **4 kašike**šecera
- **5 kašika**prezle
- **3 kašike**ulja

Priprema

Krompir oljustiti iseci na kockice skuvati i zgnjeciti kao za pire u krompir dodati hladnu vodu, secer, so, ulje, prasak za pecivo dobro promesati pa dodavati brasno. Zamesiti testo koje se nelepi za ruke. Testo razviti na 2,3 mm debljine i na jednu polovinu testa stavljati dzem na gomilice.

Drugu polovinu testa prebaciti preko dela gde se nalazi džem pa tanjiricem seci testo u obliku kvadrata-

pravougaonika. Tanjiric koristiti jer kako secemo sa njim tako i zatvaramo taške da nebi iscureo džem.

Veliku šerpu nasuti vodom i staviti da zakuva voda poto jednu po jednu tašku spustati u vodu. Kad isplivaju na površinu kuvati još 2-3 minuta. Za to vreme u tiganj sipati ulje, šecer i prezle pa propržiti na kaganoj vatri. Taške vaditi iz šerpe direktno u tiganj sve lepo promešati.

Savet

Jedan stari recept slian knedlama sa šljivama