

## ***Krompiruša (7)***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** mekog brašna
- **2 kašičice** soli
- voda za zamesivanje testa

#### **Prskanje testa:**

- **300 g** masti

#### **Nadev:**

- **800 g** grendanog krompira
- **1/2 kašičice** bibera
- **1-2 kašičice** soli

### **Priprema**

Zamesiti brašno sa solju i toplijom vodom da se dobije mekše testo. Odvojiti ga na 10 jufki. Svaku jufku malo rastanjiti i premazati otopljenom mašću. Ostaviti testo da miruje oko pola sata. U dublju posudu narendati krompir, pobiberiti i posoliti. Razvijati kore tako što se ivice vuku prema sebi kako bi se dobila velika tanka kora, svaku poprskati sa malo masti i posuti nadevom. Urolati koru staviti na sredinu pleha pa nastavljati dok se pleh ne popuni sa ostatkom isto pripremljenim korama. Pore?ane kore poprskati mašću i peci na 250 stepeni, pred kraj, poprskati sa malo vode, i vratiti na par minuta u vruću rernu.

**Savet**