

Krompiruša (7)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Prskanje testa:

- **300 gmasti**

Nadev:

- **800** grendanog krompira
- **1/2** kašicicebibera
- **1-2** kašicicesoli

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 mašcu. 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. Poreane kore poprskati mašcu i peci na 250 stepeni, pred kraj, poprskati sa malo vode, i vratiti na par minuta u vrucu rernu.

Savet