

Grenadir marš ili testo nasuvo sa krompirom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** testa po izboru
- **3** **većak** krompira
- **1** **glavica** crnog luka
- **1 kašičica** aaleve paprike
- **po potrebi** ulje
- **po ukusu** soli
- **po ukusu** bibera
- **po ukusu** suvog biljnog začina

Priprema

Krompir oljstiti, iseci na kockice i skuvati u slanoj vodi. Dok se krompir kuva skuvati i testeninu, a očišćen crni luk iseci na rebarca pa ga pržiti na ulju da bude staklast.

Potom u luk dodati začine i kratko zajedno propržiti. Zatim dodati dve-tri kašike vode u kojoj se kuva krompir.

Kad uvri tecnost dodati skuvan krompir i ovlaš ga izgnjeciti viljuškom. Ne treba da se stvori baš pire već da ima i sitnih gromuljica. Par minuta sve zajedno mešati.

U krompir spustiti testeninu izvaženu rupicastom kašikom i sve dobro promešati da se sve lepo spoji. Ako volite sočnije dodati par kašika vode u kojoj se krompir kuvao.

Savet

Ovo ukusno i jednostavno jelo je u Vojvodini ostalo iza vojske Marije Terezije ("Grenadir mars") i poznatije je kao Nasuvo sa krompirom. To "nasuvo" po jednima je jer jelo ne sadrži meso, a po drugima jer ovo testo nije prilog nekom jelu. Najlepše ga je jesti toplo o čemu svedoži i anegdota o domaćici koju je pijani muž pojurio, a ona bezala sa sve vanglom punom testa sa krompirom nasuvo. Komšinica joj dovikivala da baci šerpu i dođe kod nje, a ona joj odgovorila "Izeš ladno testo nasuvo sa krompirom!" Ne treba ni reći da je najlepše sa domaćim rezancima.