

Testo sa krompirom (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** krompira
- **500 g** crnog luka
- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 dl** ulja
- **1 kašičica** zacinske paprike

Priprema

Krompir oljuštimo nasecemo na kockice i skuvamo.

Luk izseckamo na sitno i propržimo da dobije staklasti izgled. Sklonimo sa vatre i dodamo zacinsku papriku.

U šerpu izmešamo krompir sa lukom.

Umesimo testo od 2.5 dl vode i 500 g brašna. Sa nauljenim rukama rastanjimo testo izmeu dlanova kidamo manje komade koje spuštamo u kipucu vodu.

Kada izplivaju na površinu vadimo cedkom i ocedimo višak vode.

Testo sipamo u šerpu sa lukom i krompirom i promešamo.

Savet

Ko voli pikantno umesto slatke može koristiti ljutu zainsku papriku.