Valjušci sa krompirom

težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**krompira
- **300 g**brašna
- **na vrh kašikice**soli
- **oko 100 ml**vode
- **1 glavica**crnog luka
- **2 kašikice**zacinske crvene paprike
- **oko 100 g**dimljene slanine

Priprema

Krompir oljuštiti i iseckati na sitnije kockice. Staviti u vodu da se kuva.

Od brašna, soli i vode zamesiti testo. Vodu postepeno dodavati, ako je porbno dodati još malo vode. Umesiti testo da nije previše tvrdo, a ni previše mekano da se ne lepi za ruke.

U jednu šerpu sipati vodu pa kada provri kidati testo na manje komadice i spuštati u kipucu vodu.

Kuvati oko 10 minuta, a onda rešetkastom kašikom izvaditi iz vode i ostaviti sa strane.

U tiganj staviti sitno iseckanu slaninu. Pržiti malo da pusti masnocu, a onda dodati luk sitno iseckan.

Pržiti luk i slaninu 2-3 minuta, a onda dodati zacinsku mlevenu crvenu papruiku. Lepo sve izmešati pa dodati

valjuške.

Na samom kraju dodati skuvan krompir sve lepo izmešati i sjediniti.

Poslužiti dok je toplo.

Savet