

uftice od krompira



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **2 cen**abelog luka
- **po ukusu** suvi biljni zacin
- prezle
- brašno
- jaja

Priprema

Oljuštiti krompir i iseci na kockice (ili po vašoj želji), zatim staviti krompir da se polako kuva. Pazite da se krompir ne prekuva jer onda je pun vode. Kada se krompir skuva, viljuškom pocnite da gnjecite krompir dok ne dobijete približnu smesu kao za pire. Zatim dodati beli luk (izgnjeckan) i suvog zacina. (Po ukusu) Sve to lepo izmešati i staviti u frižider da malo odstoji i ohladi se. Što više stoji, lepša je smesa za pravljenje cufti (ja izvadim posle 20ak minuta). Zatim izvadite iz frižidera i pocnete da pravite oblik cufti. (ja se nekad i pozabavim sa oblikom,kao na slici) Kada napravite oblik, valjajte cuftice u brašno,jaja pa u prezle. Peci na srednjoj temperaturi, gotove su cim malo porumene. Prijatno.

Savet

Uživajte u brzim, lakim i divnin ufticama, za svaku priliku.