

Krompir puslice u sosu od pavlake i kackavalja



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gobarenog krompira
- **1 kašičica** soli
- **40 g** maslaca
- **2** žumanca

Za sos:

- **1 dl** pavlake za kuvanje sa 20% mm
- **60 g** rendane gaude

Priprema

Krompir oguliti, oprati i iseci na sitnije kockice. Staviti da se kuva. Kada je kuan, dobro usitniti i dodati so i maslac. sve penasto umutiti.

Na kraju dodati i žumanca kako bi se dobila homogena smesa.

Smesu istiskivati u poslasticarski džak, pa praviti male kupice na plehu obloženom pek- papirom. Postupak ponavljati dok se materijal ne potroši.

Staviti da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni oko 20- ak minuta.

Pohladiti ih pa pripremiti sos. Zagrijati pavlaku do tace kljucanja, pa u nju ubaciti rendanu gaudu. Sve vreme mešati da se lepo otopi. Preliti je preko puslica i predjelo odmah servirati i služiti toplo,.

Savet

Možete ih praviti i od ostataka krompir pirea nakon ruka.