

## *Nasuvo sa krompirom na moderan nacin*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 dl vode
- 200 g oštrog brašna
- malo soli
- 120 g instant pirea (jedno obicno pakovanje)
- 2 kašike ulja
- 1 glavica crnog luka
- 0,5 dl ulja
- suvi biljni zacin
- 1 kašika aleve paprike

### **Priprema**

Od velikog posla sa cišćenjem, kuvanjem i gnjecenjem krompira, kuvanjem testa, napravila sam precicu.

Voda, brašno, so, ulje 2 kašike i instant pire se zamese rukom, kratko, samo da se sjedini masa.

Naprave se valjci, debljine oko 3 cm i seckaju nožem parcici. Tako se inace prave njoke, ovo je vrlo slicno. Ubace se u kipucu vodu i kuvaju, par minuta dok ne isplivaju. Vade se rešetkastom kašikom u ciniju i preliju isprženim lukom.

Luk se isece na režnjeve, prži u ulju i kada je dobio žuckastu boju, u njega se doda aleva paprika. Testo se još zacini suvim zacinom i dobro izmeša.

Ukusan i postan obrok.