

## Viljamovke od krompira



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **oko 600 g** krompira
- 2 žumanceta
- 2 **kašike** brašna
- so
- mješavina zacina
- **maloprezle**
- **za peteljke** klincici

### Priprema

Krompir skuvati u ljusci sa malo soli. Kuvan krompir procijediti i ostaviti da se prohladi. Oguliti krompir, pa narezati na kriške. Propasirati i napraviti pire, zaciniti po ukusu.

U pire dodati 2 žumanca i 2 kašike brašna, pa sve dobro sjediniti. Oblikovati kruške (ja sam oblikovala 6 "viljamovki"), pa svaku uvaljati u prezle.

Pržiti u zagrijanom ulju, dok ne porumene, pa vaditi na papir da se ocijede.

U svaku krušku zabosti klincic, koji će biti "peteljka".

Servirati!

## Savet

Dekoratívne i jako ukusne viljamovke odline su kao predjelo, ali i prilog!