

uftice od pire krompira



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**belog krompira
- **2** jaja
- **1 šoljabrašna**
- **1/2 kašicicesuvog** biljnog zacina
- **1 dlulja** za prženje
- **na vrh nožabibera**
- **1/2 kesicepršak** za pecivo

Priprema

Ove cuftice od pirea pravim u glavnom kada mi ostane pire krompir koji sam spremala za rucak. Pa primenim onu cuvenu recenicu "DA SE NE BACI" i tako spremim ove cuftice za veceru ili za dorucak sutradan.

Pire sjedinim sa jajima, dodam suvi biljni zacin, malo bibera i brašno izmešano sa pola kesice praška za pecivo. Rukom ali može se i kašikom formiram oblik pa pržim kratko na ulju sa jedne i sa druge strane. Vadi se na salvet da se ocedi od masnoće, pa se osluži uz cašu jogurta.

Savet