

Krekeri od krompira



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je

- **500 g** pire krompira
- **1** jaje
- **po potrebi** brašna
- **50 g** susama
- **10 kašika** kukuruznog brašna
- **za prženje** ulje

Priprema

U pire koji vam preostane od predhodnog dana ili ga napravite svež, dodati jaje i brašno dok ne umesite glatko testo. Susam i kukuruzno brašno pomešate i deo pospete po radnoj površini. Od testa uzmete deo i na kukuruznom brašnu i susamu pravite štapic.

Valjate dok se susam i kukuruzno brašno ne zalepe za testo. Debljinu odredite sami,

Secete štapic na parcice željene dužine i pržite u vrelom ulju.

Savet