

Smajlici od krompira za decu



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**krompira
- **30 g**gustina
- **po potrebi**so

Ostalo:

- **po potrebi** ulje
- **po potrebi**susam
- **po potrebi**chia

Priprema

Skuvajte, oljuštite i ispasirajte krompir. Kad se prohladi, dodajte gustin i so (po želji i druge zaccine) i umesite. Ako je potrebno dodajte jos malo gustina, sve ovisi o vrsti krompira. Pospite radnu površinu gustinom, razvucite koru debljine 1 cm i okruglim oblikom precnika 6 cm isecite. Uz pomoc cevvice - slamcice za sok, napravite oci, a uz pomoc kašicice - usta. Poslažite na pek papir, premažite uljem, po želji pospite semenke i pecite na 200C dok ne porumene. Ja sam vadila modlicom i neke posula susamom i chiom.

Savet

Ako vam masa bude malo lepljiva kod razvijanja, samo malo pospite gustinom. Ovo je fino da obradujete vašu decu ili unuie za veeru uz ašu jogurta ili mleka. Nemojte ih prepei.