

## Kljukusa

*Stara dobra bakina kuhinja!!!*

**1** Krompir i crni luk izrendati, dodati jaje, ulje, so biber i brasna po potrebi, dodavajući vodu da testo bude pri mesenju srednje tvrdoće. Sasuti u podmazan duboki pleh i peći u zagrejanj rerni oko 30minuta. Nozem ili viljuskom proveriti da li je testo u sredini peceno. Kada je porumenilo (dovoljno peceno), izvaditi iz rerne, zatim premazati sa pavlakom u koju smo dodali iseckan beli luk. Vratiti u rernu da se pece jos nekih 5-10minuta. Izvaditi i vruce iseci na kocke, pa jos toplo poslužiti.

### Sastojci:

krompira 1kg  
crnog luka 1glavica  
praska za pecivo 1/2kesice  
jaje 1  
ulja 1casa  
soli i bibera malo  
brasna po potrebi  
vode oko1/2l  
pavlake 1 casa  
belog luka 1glavica

### Napomena:

Uz ovo jelo moze se piti jogurt ili kiselo mleko.