

Cufte od krompira

Ova cufta su jako ukusna, a pored toga se brzi i lako spremaju - materijal za njih vam ja uvek dostupan...

1 Krompir i crni luk ocistite, operite, malo prosusite papirnatom salvetom i naredajte (na najkrupnijem delu za rendanje).

2

3

4

5

6 U dublju ciniju stavite rendani krompir, luk, jaja, brasno, prezle, posolite i pobiberite pa sve dobro izmesajte varjacom.

7

8

9

10

Sastojci:

krompira 600 g

crnog luka 1 veća glavica

brasna 1 kasika

prezle 2 kasike

jaja 2

solu malo

crni biber mleveni

ulja 3 kasike

11 u dubokom teflonskom tiganju zagrejte ulje na najjacu temperaturu, pa kasikom vadite mala cufta i spustajte ih u vrelo ulje. Przite ih 2-3 minuta sa svake strane dok ne porumene.

Napomena:

Mozete ih sluziti i kao prilog nekom jelu i kao glavno jelo uz neku salatu.