



## KRAPEC IZ KROMPIRJEVEGA TESTA

Chef ANITA ŠPILAK

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Olupljen in na velike kose narezani krompir kuhamo v slanem kropu. Ko je mehak ga odcedimo, pretlačimo, primešamo kislo smetano, maslo. Ohlajenemu pireju primešamo moko. Testo razvaljamo za prst na debelo in damo v okrogel pekač potresen z koruznim zdrobom. Na testo damo nadev iz skute, kisle smetane, žlice moke. Po vrhu krapca polijemo sladko smetano pomešano z dvema žlicama kisle smetane in raztopljenega margarino. Pečemo pri 190°C cca 30-45 minut.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 jedilna žlica margarine
- 0,5 dcl sladke smetane
- 1 ščepec soli
- 1 kos jajce
- 1 dcl kisla smetana
- 30 dag krompirja
- 30 dag skute
- 7 dag masla ali margarine