

KROMPIRJEVI SVALJKI

Priprava nekaterih jedi je nekoliko bolj zahtevna, vendar jih nikoli ne bomo znali pripraviti, če se tega ne bomo lotili. Sčasoma pa tudi priprava teh jedi postane prav zabavna. Zato vas vabim, da se preizkusite v pripravi krompirjevih svaljkov.

Ko so kuhani, so lahko priloga k gobovi omaki ali pa jih stresemo v prepražene drobtine in jih jemo kot samostojno jed. H krompirjevim svaljkom v drobtinah postrežemo le kompot, jabolčno čežano ali gosti sadni sok.

Potrebujemo:

- 2 večja krompirja
- 200 g pirine moke
- 1 žlica margarine
- 100 g navadnega tofuja (neobvezno)
- 100 g drobtin
- sol
- vodo
- 3 žlice oljčnega olja



Postopek:

Krompir olupimo in razrežemo na kocke. V slanem kropu ga kuhamo 20 minut, nato ga odcedimo in pustimo, da se malo ohladi.

V večjo posodo stresemo moko in žlico margarine, lahko pa tudi 10 dag navadnega tofuja, ki smo ga pred tem zmiksali v mešalniku z nekaj žlic vode. Krompir zmečkamo in iz vseh sestavin zamesimo krompirjevo testo.



Krompirjevo testo razdelimo na tri dele. Vzamemo prvi del testa, ga oblikujemo v podolgovato klobaso (premera 2 centimetrov) ter ga razrežemo na 1 centimeter široke rezine. Iz njih naredimo podolgovate svaljke.



Na štedilniku v večjem loncu zavremo osoljeno vodo. Svaljke iz prvega dela testa spuščamo v vrelo slano vodo in jih kuhamo okoli 10 minut. Istočasno v večji ponvi na oljčnem olju prepražimo 10 dag drobtin. Ko svaljki priplavajo na površje, jih s penovko poberemo iz lonca in damo v ponev z drobtinami. Previdno jih povaljamo v drobtinah, nato pa jih damo na krožnik.

Na enak način naredimo svaljke še iz drugega dela testa, nazadnje pa še iz tretjega dela testa.



Krompirjeve svaljke postrežemo s kompotom ali jabolčno čežano.

Dober tek!

Recept: Vilma Vrtačnik Merčun