

D D LI

Sestavine:

- 500 g krompirja
- 60 cl vode
- 300 g moke
- 80 g masti
- 20 cl kisle smetane
- 110 g ebule
- sol

Priprava:

Olupljen krompir zrežemo na listi e in damo kuhat v slano vodo. Ko je krompir kuhan, dodamo presejano moko. V sredini naredimo s kuhlenco luknjo in kuhamo še približno 15 minut, nato dodobro premešamo, da dobimo gladko maso.

Posebej pripravimo preliv: Na masti prepražimo narezano ebulo, zalijemo s kislom smetano in solimo. Prevremo in prelijemo po dödölih, ki smo jih nadrobili s kuhlenco in vilicami.

Dober tek vam želi Marjan!