

402. RECEPT- TOPLE KUMARE

Sestavine :

- 1 kg krompirja
- 3 kose kumar
- 4 žlice sončničnega olja
- 2 stroka česna
- 1 žlica bele moke
- 100 ml kisle smetane
- Poper sol

Postopek:

Krompir olupimo, operemo in narežemo na kocke. V rahlo soljeni vodi ga skuhamo, nato ga pretlačimo skupaj z vodo, ki pa je ne sme biti preveč.

Kumare operemo in naribamo.

Na maščobi prepražimo olupljen in strt česen, da zadiši, dodamo moko, kumare ter zalijemo z vročo juho.

Vse skupaj malo podušimo, nato pa primešamo k pretlačenemu krompirju.

Kuhamo še toliko, da zavre, nato odstavimo in primešamo kisló smetano.

Na koncu jed solimo in popramo.